

36
801

801-14
1613

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ВЪ ПОДАРОКЪ

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

СОВѢТЫ и УКАЗАНІЯ § 1 1/2 34 40

НАЧИНАЮЩИМЪ и НЕОПЫТНЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ДЛЯ СОКРАЩЕНІЯ РАСХОДОВЪ

ВЪ

ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ



Приготовление всевозможнаго скоромнаго и постнаго стола и заготовленіе запасовъ, маринадъ, вареній, солений и пр.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНІЕ

Отдѣлъ I. Супы, борщи, селяники, буракъ, щи. Приготовление различныхъ пюре.

Отдѣлъ II. Соуса (скоромные, постные, рыбные, грибные, для пирожныхъ. Майонезы и сиропы). Приготовление лансиповъ, брезы и корбулоновъ.

Отдѣлъ III. Майонезы, заливныя и разныя олодныя кушанья.

Отдѣлъ IV. Вареная и жареная рыба. Салаты къ жареной рыбѣ.

Отдѣлъ V. Приготовление кушаній изъ говядины, телятины, баранины, свинины, куръ, цыплятъ, дичи и пр.

Отдѣлъ VI. Кушанья изъ овощей и зелени, грибы, салаты и гарниры.

Отдѣлъ VII. Сладкія блюда, пирожки, желе, мороженное, маседуаны, компоты и пр.

Отдѣлъ VIII. Приготовление разнороднаго тѣста и кушанья изъ него, пудинги, буллы, кулича, ватрушки, пышки и пр. Паштеты. Кулебяки.

Отдѣлъ IX. Постный столъ. — Супы, пироги, соусы, жареное, холодное, овощи, пирожное.

Отдѣлъ X. Пасхальный. — Всевозможныя бабы, куличи, пасхи и крашеніе яицъ.

Отдѣлъ XI. Варенье, желе, сиропы, ягодные и фруктовые соки и консервы. Приготовление мармеладовъ.

Отдѣлъ XII. Соленіе, сушеніе, копченіе, маринованіе и разныя заготовки. Приготовление масла, сыровъ, молочныхъ продуктовъ и пр.

Отдѣлъ XIII. Приготовление кваса, пива и различныхъ напитковъ.

Составила *М. Я. Мвахова.*

36
801

801-14
1613

ПОВАРЕННАЯ КНИГА ВЪ ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

СОВѢТЫ и УКАЗАНІЯ
НАЧИНАЮЩИМЪ и НЕОПЫТНЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

ДЛЯ СОКРАЩЕНІЯ РАСХОДОВЪ

ВЪ

ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ



Приготовленіе всевозможнаго скоромнаго и постнаго стола и заготовленіе запасовъ, маринадъ, вареній, солений и пр.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНІЕ

Отдѣлъ I. Супы, борщи, селяники, бураки, щи. Приготовленіе различныхъ пюре.
Отдѣлъ II. Соуса (скоромные, постные, рыбные, грибные, для пирожныхъ. Майонезы и сиропы). Приготовленіе ланчиконокъ, брезы и корбулюновъ.
Отдѣлъ III. Майонезы, заливныя и разныя оладныя кушанья.
Отдѣлъ IV. Вареная и жареная рыба. Салаты къ жареной рыбѣ.
Отдѣлъ V. Приготовленіе кушаній изъ говядины, телятины, баранины, свинины, куръ, цыплятъ, дичи и пр.
Отдѣлъ VI. Кушанья изъ овощей и зелени, грибы, салаты и гарниры.
Отдѣлъ VII. Сладкія блюда, пирожки, желе, мороженное, маседуаны, компоты и пр.

Отдѣлъ VIII. Приготовленіе разнороднаго тѣста и кушанья изъ него, пудинги, булги, кулича, ватрушки, пышки и пр. Паштеты. Кулебяки.
Отдѣлъ IX. Постный столъ. — Супы, пироги, соусы, жареное, холодное, овощи, пирожное.
Отдѣлъ X. Пасхальный. — Всевозможныя бабы, куличи, пасхи и крашеніе яицъ.
Отдѣлъ XI. Варенье, желе, сиропы, ягодные и фруктовые соки и консервы. Приготовленіе мармеладовъ.
Отдѣлъ XII. Соленіе, сушеніе, копченіе, маринованіе и разныя заготовки. Приготовленіе масла, сыровъ, молочныхъ продуктовъ и пр.
Отдѣлъ XIII. Приготовленіе кваса, пива и различныхъ напитковъ.

Составила *М. А. Мвакова.*

Предисловіе.

Поваренныхъ книгъ цѣлая масса, въ особенности такъ называемыхъ „Подарковъ для молодыхъ хозяекъ“, а между ними даже нѣсколько наиболее излюбленныхъ нашей публикой, хотя на самомъ дѣлѣ онѣ далеко не выходятъ изъ ряда даже самыхъ посредственныхъ, а если и отличаются отъ нихъ, то только совершенно излишнимъ балластомъ въ видѣ совѣтовъ и указаній, не имѣющихъ практическаго осуществленія и внушительнымъ объемомъ.

Приступая къ составленію настоящаго изданія, мы имѣли въ виду тѣхъ изъ нашихъ молодыхъ хозяекъ, которыя не могутъ или не желаютъ бросать понапрасну деньги и находиться постоянно въ рукахъ у своихъ поваровъ и кухарокъ, представляя собой особъ, совершенно неопытныхъ въ кухонномъ (кулинарномъ) дѣлѣ.

Итакъ, мы собрали здѣсь все то, что послужить для каждой начинающей хозяйки руководствомъ и наставникомъ вести свое хозяйство правильно, экономно и вполне согласно со всѣми новѣйшими воззрѣніями на семейную жизнь и строго слѣдуя современнымъ требованіямъ гигиены*). Безъ сомнѣнія всѣмъ хорошо извѣстно, что для поддержанія нашей жизни необходима пища, въ видѣ которой человекъ вводитъ въ свое тѣло вещества, заключающія въ себѣ значительныя количества скрытыхъ силъ, дающихъ, при своемъ разложеніи въ организмѣ, извѣстное количество внутренняго тепла, безъ котораго наше существованіе было-бы невысказуемо, такъ какъ жизнь и теплота неразрывно связаны въ нашемъ организмѣ.

Для развитія силъ паровой машины необходимы дрова, уголь, нефть и разнородное топливо, а для доставленія нашему организму запаса скрытыхъ силъ необходимы особенныя вещества, которыя и называются *питательными началами*.

Къ питательнымъ началамъ относятся: 1) *бѣлокъ* (растительный и животный); 2) *жиры*; 3) *углеводы* (крахмалъ, сахаръ и т. д.); 4) *минеральныя соли* и главнымъ образомъ фосфорнокислая известь и поваренная соль, и, наконецъ, 5) *вода*.

Вообще мы употребляемъ эти питательныя начала въ чистомъ видѣ, т. е. въ отдѣльности, за исключеніемъ воды. Обыкновенно нашу пищу составляютъ продукты, состоящіе изъ смѣси, т. е. соединенія различныхъ питательныхъ началъ, такъ называемыя пищевыя средства, къ которымъ принадлежатъ: различное мясо, молоко, сыръ, яйца, овощи, хлѣбъ и т. д.

*) Мы нашли нужнымъ привести здѣсь нѣсколько словъ изъ физиологіи питанія именно для того, чтобы каждая хозяйка могла сознательно распоряжаться выборомъ кушаній, соображаясь съ потребностями нашего организма и особенностями, присущими каждому возрасту.



38933-0



2007332171

МОСКВА.

Ар. Типо-Лит. Яковлевой, А. П. Поплавскій, Покровка д. Сиротинина.

1899.

Итакъ наша пища должна состоять изъ соединенія такихъ питательныхъ началъ, которыя, входя въ нашъ организмъ, будутъ въ состояніи поддерживать его жизнедѣятельность и энергію.

При отсутствіи пищи, т. е. при голоданіи или при недостаточности ея, нормальный *) составъ человѣческаго тѣла измѣняется. Большой запасъ жира въ организмѣ замедляетъ истощеніе запаса необходимыхъ для жизни веществъ и силъ, которое происходитъ въ тѣлѣ голодающаго человѣка, при чемъ вообще различные органы и ткани нашего организма теряютъ при голоданіи далеко не одинаково, и наибольшій процентъ своего первоначальнаго вѣса утрачиваетъ жировая ткань, которая, при долгомъ отсутствіи пищи, исчезаетъ почти совершенно; мышцы и внутренности теряютъ приблизительно $\frac{1}{3}$, а кровь $\frac{1}{5}$ своего прежняго вѣса (до голоданія или значительнаго уменьшенія пищи).

По изслѣдованіямъ извѣстныхъ гигиенистовъ замѣчено, что во время голоданія теряютъ въ вѣсѣ меньше другихъ тѣ органы, которые работаютъ больше другихъ въ это время; такъ что, по всей вѣроятности, мозгъ при голоданіи живетъ на счетъ другихъ органовъ.

Теперь мы скажемъ нѣсколько словъ о каждомъ питательномъ началѣ въ отдѣльности и о томъ, насколько оно нужно нашему организму вообще. **)

Чистая азотистая пища, напримѣръ, мясо безъ жира, положительно недостаточна для надлежащаго питанія человѣка, а потому и *не слѣдуетъ* предлагать людямъ, плохо упитаннымъ, выздоравливающимъ и дѣтямъ, въ особенности слабымъ и развитымъ плохо физически, питаться преимущественно однимъ только мясомъ, безъ жира.

При исключительно жировой пищѣ человѣкъ умираетъ, какъ при полномъ голоданіи, но если жиръ прибавить къ азотистой (мясной) пищѣ, то жизненная дѣятельность уже несомнѣнно можетъ быть поддержана.

Вотъ почему людямъ тучнымъ необходимо употреблять въ пищу по возможности больше бѣлковыхъ веществъ и возможно малое количество безазотистыхъ началъ.

Углеводы и жиръ ***) могутъ замѣнять другъ друга въ пищѣ для развитія теплоты въ организмахъ.

Безъ минеральныхъ солей жизнедѣятельность органовъ нашего тѣла была бы невозможна, а потому они необходимы въ нашей пищѣ, какъ и другія питательныя начала.

Надо замѣтить, что смѣшанная пища, состоящая изъ животныхъ и растительныхъ началъ, содержитъ въ себѣ

*) Основные составныя части человѣческаго организма заключаются въ слѣдующихъ болѣе или менѣе постоянныхъ количествахъ: воды 59%, бѣлковыхъ вѣщ. 9%, клей, дающій ткани, 6%, жировъ 21% и золы 5%.

**) Насколько это нужно для веденія правильнаго хозяйства.

***) Проф. Эрисманъ. Учебникъ гигиены. Москва, 1894 г. Стр. 281.

вполнѣ достаточное количество именно тѣхъ солей, въ которыхъ нуждается нашъ организмъ, и, если, тѣмъ не менѣе, при приготовленіи кушаній и за столомъ, мы прибавляемъ къ пищѣ поваренную соль, то она служитъ намъ не для питанія, а какъ вкусовая приправа.

Тѣло взрослого человѣка состоитъ приблизительно на 63% изъ воды, и большое содержаніе воды въ органахъ необходимо для ихъ жизнедѣятельности, то поэтому, въ виду ежедневной и постоянной утраты ея нашимъ тѣломъ, путемъ выдѣленія ея черезъ кожу (потъ), легкія, почки и пр., вода и необходима для нашего организма въ надлежащемъ количествѣ, въ видѣ жидкой и плотной пищи и питья.

Надо замѣтить, что взрослый человѣкъ принимаетъ въ день, въ различной формѣ, около 2000—3000 граммъ воды, и къ этому надо присоединить еще около 300—500 граммъ воды, образующейся въ самомъ нашемъ организмѣ.

Пища, хотя и содержащая необходимыя количества питательныхъ началъ, лишь отчасти удовлетворяетъ своему назначенію. Въ ней, кромѣ того, должны находиться еще и вещества, которыя, не обладая способностью предохранять организмъ отъ потери какого-либо, необходимаго ему, матеріала, все же не менѣе важны, потому что они придаютъ пищѣ тотъ или другой вкусъ.

Отсутствіе вкуса въ пищѣ, или однообразіе ея, даже при хорошемъ приготовленіи, дѣлаетъ намъ кушанья противными.

Вообще потребность во вкусовыхъ веществахъ крайне необходима и всѣ они могутъ быть подраздѣлены на двѣ главныхъ группы.

Одни изъ этихъ вкусовыхъ веществъ принимаются исключительно вмѣстѣ съ пищей, къ которой они примѣшиваются или во время приготовленія кушаній, или во время стола, и мы называемъ ихъ приправами (поваренная соль, уксусъ, горчица, хрѣнъ, перецъ и т. д.), и уже вкусовые вещества, хотя отчасти и самостоятельно предоставляющія собой какое-нибудь кушанье или питье, но обыкновенно употребляемыя не ради содержащихся въ нихъ питательныхъ началъ, а исключительно вслѣдствіе своихъ вкусовыхъ и возбуждающихъ качествъ (спиртные напитки, кофе, чай, шоколадъ и т. д.).

Многіе предполагаютъ, что, подъ вліяніемъ вкусовыхъ веществъ, поступившая въ желудокъ пища переваривается лучше и быстрѣе; но это предположеніе только отчасти вѣрно, такъ какъ горчица, перецъ, хрѣнъ и т. д. не оказываютъ замѣтнаго вліянія на отдѣленіе желудочнаго сока, а алкоголь даже повидимому замедляетъ его.

Итакъ, въ общемъ дѣйствіе вкусовыхъ средствъ заключается не столько въ улучшеніи пищеваренія, сколько въ томъ, что ими вообще устраняется отвращеніе ко всякой

безвкусной пищѣ. Говоря иными словами, они оказываютъ значительное вліяніе на нашу нервную систему, хотя необходимо не упускать изъ виду, что вообще за періодомъ возбужденія нервной системы, при употребленіи вкусовыхъ веществъ (спиртные напитки, кофе, шоколадъ), неминуемо наступаетъ и періодъ угнетенія.

Что вкусовые вещества необходимы для насъ, это можно доказать даже тѣмъ, что отсутствіе вкусовыхъ веществъ въ пищѣ несостоятельныхъ людей содѣйствуетъ плохому питанію послѣднихъ.

Не весь однако питательный матеріалъ, находящійся въ пищѣ, дѣйствительно идетъ на пользу организму, и значительная часть его не усваивается имъ и выходитъ изъ него съ кишечными выдѣленіями (изверженіями).

Если мы то или другое вещество называемъ неудобоваримымъ, или, если мы говоримъ, что одна пища переваривается лучше, чѣмъ другая, что при одномъ способѣ приготовления извѣстное пищевое вещество болѣе удобоваримо, чѣмъ при другомъ, то это еще не доказываетъ усвояемость организмомъ этихъ веществъ, и подобныя разсужденія и мнѣнія являются въ большинствѣ случаевъ какъ слѣдствіе нѣкоторыхъ нежелательныхъ явленій (боль или отягощеніе желудка, тошнота и т. д.), которые вызываются иногда тѣмъ, что та или другая пища своей формой, твердостью или объемомъ раздражаетъ стѣнки желудка!

Особенно чувствительны бываютъ больные или выздоравливающіе, у которыхъ иногда всякое плотное вещество: кусочекъ недостаточно пережеванного мяса, картофель, черный хлѣбъ производятъ сильныя боли, зависящія не отъ перевариваемости этихъ веществъ, а просто отъ механическаго раздраженія, благодаря которому они переносятся въ нѣкоторыхъ случаяхъ очень плохо.

Все это надо имѣть въ виду каждой хозяйкѣ. Вообще слѣдуетъ помнить, что плохо приготовленная и не достаточно разваренная растительная пища плохо усваивается организмомъ и, для удовлетворенія потребностей послѣдняго, должна быть принимаема въ очень значительныхъ количествахъ, вызывающихъ сравнительно быстрое передвиженіе содержимаго кишечника, вслѣдствіе чего являются обильныя испражненія, заключающія въ себѣ много неусвоенныхъ организмомъ питательныхъ веществъ. Къ этому присоединяется еще и то обстоятельство, что клѣтчатка и крахмалъ растительной пищи вызываютъ въ желудкѣ и кишкахъ человѣка, при извѣстныхъ условіяхъ, *кислое броженіе*, которое въ нѣкоторой степени и содѣйствуетъ недостаточному усвоенію пищи.

Указанныя качества растительной пищи необходимо имѣть въ виду при распредѣленіи кушаній, такъ какъ исключительное пользованіе растительной пищей далеко не желательно, и хотя въ настоящее время многіе и слятся дока-

зать, что человѣкъ долженъ питаться только растительными веществами, но на дѣлѣ это ничѣмъ не оправдывается, и, если даже допустить, что мы можемъ обойтись безъ мяса, то исключительно только при условіи потребленія въ пищу, кромѣ овощей и плодовъ, хлѣба, молока, яицъ, масла, сыру и т. д.

До извѣстной степени ощущенія голода или сытости служатъ намъ указаніемъ относительно необходимаго количества потребляемой ежедневно пищи и состава ея, но изъ этого не выходитъ, еще, чтобы мы питались вполне цѣлесообразно.

Не только нужда, но и глупыя привычки придерживаться разъ заведенному или даже простая небрежность бываютъ зачастую причиной того, что пища человѣка, какъ по количеству, такъ и по своему составу положительно не соотвѣтствуетъ потребностямъ его организма.

Для опредѣленія суточного пайка пищи для человѣка нужно имѣть въ виду, что чувство сытости еще далеко не можетъ служить доказательствомъ, такъ какъ оно свидѣтельствуетъ, только о большей или меньшей степени наполненія желудка и совсѣмъ не разрѣшаетъ вопроса о цѣлесообразности питанія въ качественномъ и количественномъ отношеніяхъ.

Д. Химическій составъ нѣкоторыхъ пищевыхъ средствъ.

	Вода.	Бѣлокъ.	Жиръ.	Углеводы и др. безазот. вещества.	Зола.
Говяд. безъ жира и костей.	72.25	20.91	5.19	0.48	1.17
„ вареная	56.82	34.13	7.50	0.40	1.15
„ жареная (бишшт.)	55.39	34.23	8.21	0.72	1.45
Солонина годваляя	58.56	18.61	5.07	—	18.69
Телятина жирная	72.31	18.88	7.41	0.07	1.33
„ тощая	78.82	19.86	0.82	—	0.50
„ жарная	57.59	29.00	11.95	0.03	1.43
Баранина средняя	75.99	17.11	5.77	—	1.33
Свинина тощая	72.57	20.25	6.81	—	1.10
Заяцъ	74.16	23.34	1.13	0.19	1.18
Курица, утка	70.82	22.65	3.11	2.33	1.09
Лососина свѣжая	74.36	15.01	6.42	2.85	1.36
Щука	79.59	18.34	0.51	0.63	0.93
Треска соленая	65.68	19.53	0.31	—	13.62
Треска сухая	17.89	72.00	1.25	—	4.53
Корюшка	72.45	16.14	6.78	—	3.51
Вобла свѣжая	75.76	17.29	5.88	—	1.60
Таранъ копченая	37.25	36.92	15.22	—	10.80
Снятки свѣжіе	79.01	13.86	4.30	—	2.96
„ соленые	42.57	29.98	8.28	—	18.92
Икра зернистая	53.84	25.18	13.12	—	7.86
„ паюсная	30.89	40.33	18.90	—	9.88
Сельди соленые	46.23	18.90	16.89	1.57	16.41

VIII

	Вода.	Бѣлокъ.	Жиръ.	Углеводы и друг. безжизн. вещества.	Зола.
Яйцо куриное, безъ скорл.	73.67	12.55	12.11	0.45	1.12
Молоко женское	87.02	2.36	3.94	6.23	0.45
„ коровье	87.42	3.41	3.65	4.31	0.71
„ козье	87.33	3.52	3.94	4.39	0.82
„ кобылье	91.00	2.08	1.18	5.31	0.43
„ сгущенное	25.43	12.15	10.78	49.37	2.27
Сливки	65.51	3.61	26.75	3.52	0.61
Кумысъ	92.47	1.97	1.26	3.99	0.31
Масло коровье	14.49	0.71	83.27	0.58	0.95
Сыръ жирный	39.09	25.09	29.05	2.22	4.55
„ тощій	43.87	34.99	11.37	4.40	4.37
„ русский (мещерскій).	33.40	24.59	31.85	4.62	5.46
Сметана	64.97	4.51	26.93	1.95	0.64
Пшеничн. мука (1-й сор.).	13.34	10.18	0.94	7.06	0.48
„ „ (болѣе гр.).	12.65	11.82	1.36	7.21	0.96
Ржаная мука	13.71	11.52	2.08	7.25	1.44
Ячменная мука	14.83	10.89	1.48	7.21	0.59
Кукуруза	13.12	9.85	4.62	0.90	1.51
Гречневая крупа	14.57	10.96	2.05	0.18	2.24
Рисъ	13.11	7.85	0.88	7.15	1.01
Пшено	12.01	12.25	3.31	58.91	3.52
Макаронъ	13.07	9.02	0.30	56.77	0.84
Ржаной хлѣбъ	44.30	7.80	1.30	45.00	1.30
Ситный хлѣбъ	51.32	7.84	0.33	35.79	1.12
Бѣлый хлѣбъ	46.34	7.50	0.30	44.86	1.00
Картофель	75.48	1.95	0.15	21.44	0.98
Морковь	87.05	1.04	0.21	10.75	0.90
Огурецъ	95.60	1.02	0.09	2.90	0.39
Бобы сушеные	14.76	24.27	1.61	56.10	5.26
Горохъ	14.99	22.85	1.79	57.79	2.58
Чечевица	12.34	25.70	1.89	57.03	3.04
Капуста бѣлая, кочанная	92.68	1.80	0.27	4.49	0.71
„ „ квашеная	91.79	1.35	0.27	4.48	2.00
Грибы бѣлые (свѣжіе)	91.28	3.63	0.17	4.30	0.61
„ „ (сушеные)	13.27	36.09	1.77	42.86	6.03

Человѣкъ, привыкшій, напримѣръ, къ растительной пищѣ, т. е. къ большимъ порціямъ ея, не будетъ сытъ, получая не столь большія, хотя и болѣе питательныя порціи.

Фойтъ опредѣлилъ, что для взрослого мужчины, крѣпкаго тѣлосложенія, при средней работѣ необходимо въ сутки: 118 граммъ бѣлковыхъ веществъ, 56 гр. жира и 500 гр. углеводовъ.

Вѣсъ тѣла въ клг. тр.	бѣлковъ.	жира.	углеводовъ.
50	96	44	409
60	106	50	461
70	118	56	500
80	128	61	556

IX

Къ наиболѣе важнымъ питательнымъ пищевымъ веществамъ относится, во-первыхъ, *мясо*.

Въ своихъ существенныхъ составныхъ частяхъ, мясо различныхъ убойныхъ животныхъ, живности и дичи не обнаруживаетъ значительной разницы, и гораздо больше отличается, въ процентныхъ отношеніяхъ своихъ составныхъ частей мясо откормленныхъ, т. е. жирныхъ и мясо тощихъ животныхъ одной и той же породы и даже различныя части одной и той же мясной туши.

Мясо только что убитаго животнаго („парное“ мясо) отличается твердостью, но въ пищу слѣдуетъ употреблять лишь мясо спустя нѣсколько часовъ послѣ убоя, т. е. когда оно уже окончательно окоченѣло.

Оно даже нѣсколько мягче и вкуснѣе „парного“ мяса.

Сырое мясо никогда не слѣдуетъ употреблять въ пищу, такъ какъ вмѣстѣ съ нимъ въ организмъ потребителя могутъ попадать различныя паразиты.

Мясо состоитъ изъ:

Бѣлковыхъ веществъ 18,36%.

Клеи дающаго вещества 1,64%.

Жиры 0,90.

Экстрактивныхъ веществъ 1,90.

Минеральн. составн. частей 1,30.

Воды—75,90

Богатое жиромъ мясо содержитъ въ себѣ меньше воды, а также бѣлковыхъ веществъ, чѣмъ тощее мясо.

Но въ особенности большимъ содержаніемъ воды отличается тощая телятина (78,8%), и, наоборотъ очень бѣдно водой мясо жирной свиньи или жирнаго гуся—(40 — 50%). — Жиръ въ мясѣ заключается по большей части между мышечными волокнами и въ продажномъ мясѣ находится обыкновенно въ большомъ количествѣ главнымъ образомъ около почекъ и другихъ внутреннихъ органовъ.

Мясо откормленныхъ животныхъ содержитъ въ себѣ иногда до 30—40% воды и даже больше этого.

Свѣжее мясо хорошаго качества должно имѣть блестящую поверхность въ разрѣзѣ, быть довольно твердымъ на ощупь, не имѣть клейкости и имѣть цвѣтъ не слишкомъ ярко-красный, а также и не очень блѣдный, а жиръ его долженъ быть достаточно сухъ и твердъ.

Надо имѣть въ виду, что качество мяса значительно зависитъ отъ возраста животнаго и чѣмъ послѣднее откармливалось.

У насъ обыкновенно мясо варятъ, жарятъ или тушатъ. При варкѣ въ бульонъ переходитъ значительная часть воды, содержащаяся въ сыромъ мясѣ, часть растворимыхъ бѣлковъ и клеи дающаго вещества.

Смотря по способу приготовленія бульона, и бульонная говядина имѣетъ различный составъ.

Если мясо опустить прямо въ кипятокъ, то бѣлки на

поверхности его сейчас же свернутся и такимъ образомъ мясо будетъ уже трудно выварить до надлежащей степени, а въ особенности, если положили толстый кусокъ. Въ этомъ случаѣ получится очень слабый и невкусный бульонъ, но за то говядина будетъ сочная и вкусная.

А потому, если хотятъ приготовить хорошій и крѣпкій бульонъ, то надо класть мясо въ холодную воду и, накрывъ небольшими кусочками, и варить исподволь, благодаря чему вода проникаетъ внутрь мяса и извлекаетъ изъ него всѣ растворимыя вещества.

Вообще бульонъ содержитъ въ себѣ не много питательныхъ началъ, но за то онъ богатъ экстрактивными веществами и солями, а потому его и примѣняютъ къ вкуснымъ веществамъ.

Для получения хорошей бульонной говядины самое лучшее варить ее въ папиновомъ горшкѣ, т.-е. подъ давленіемъ пара.

Тушеная говядина мало измѣняется въ своемъ составѣ, мягка и сочна.

Жареное мясо сохраняетъ въ себѣ какъ питательныя начала, такъ равно и вкусовыя существа, но этого можно достигнуть только тогда, когда мясо подвергалось высокой температурѣ, при чемъ въ поверхностныхъ слояхъ свертывается бѣлокъ и растопляется жиръ и такимъ образомъ получается на говядинѣ относительно непроницаемая оболочка въ силу чего мясо и остается сочнымъ. При жареніи мяса необходимо время отъ времени поливать его растопленнымъ же жиромъ и сокомъ.

Сохранить мясо самое лучшее въ замороженномъ видѣ, но послѣ оттаиванія замороженное мясо быстро загниваетъ.

Можно также сохранить мясо и въ соленомъ видѣ (солонина), хотя въ этомъ случаѣ мясо теряетъ уже большую часть своей питательности и своихъ вкусовыхъ достоинствъ, при чемъ продолжительное употребленіе въ пищу солонины очень часто вызываетъ расстройство питанія.

Копченое мясо тоже долго не загниваетъ и при томъ въ этомъ видѣ вполне сохраняются всѣ составныя части мяса.

Мясо животныхъ, умершихъ отъ острыхъ внутреннихъ и въ особенности лихорадочныхъ болѣзней или убитыхъ въ предсмертной агоніи, а равно и мясо животныхъ, страдавшихъ заразными болѣзнями, можетъ быть причиной заболѣванія, тѣхъ кто употребляетъ его въ пищу.

Мясо животныхъ, страдавшихъ водобоязнью, незаразительно для потребителей *).

Не рѣдко въ мясѣ находятся паразиты, которые представляютъ собой извѣстную опасность для потребителей такъ въ мясѣ свиней попадаютъ финны, глисты, трихины и т. д.

Свиньямъ трихина передается главнымъ образомъ съѣдаемыми ими крысами, у которыхъ этотъ паразитъ наблюдается очень часто.

*) Проф. Эрисманъ. Учебникъ гигиены, стр. 308.

Трихинозъ—очень серьезная болѣзнь, а потому мы и не должны никогда употреблять въ пищу сырого мяса, а тѣмъ болѣе свиного.

Финны умираютъ втеченіи нѣсколькихъ минутъ уже при температурѣ въ 48°, почему хорошо проваренное и прожаренное финозное мясо не опасно для потребителей.

Трихинъ въ мясѣ можно найти подъ микроскопомъ, при увеличеніи въ 50—80 разъ.

М о л о к о .

Молоко заключаетъ въ себѣ всѣ питательныя начала, необходимыя для человѣка, а потому оно и можетъ служить хорошей пищей, не только для дѣтей, но и для взрослыхъ.

	Воды.	Казеина.	Бѣлковъ.	Жиры.	Сахара.	Азота.
Коровье . . .	87,17	3,02	0,35	3,69	4,88	0,71
Кобылье . . .	90,78	1,24	0,75	1,21	5,67	0,35
Ослиное . . .	89,64	0,67	1,55	1,64	5,99	0,51
Козье	85,71	3,20	1,09	4,78	4,46	0,76

Болѣе всего сходны между собой, конечно, по составу коровье и козье молоко, хотя послѣднее и отличается отъ перваго большимъ содержаніемъ жира и бѣлковъ.

Надо имѣть въ виду, что по изслѣдованіямъ докт. Розонова, коровы однихъ породъ даютъ не только молоко лучшее, но и въ большемъ количествѣ, чѣмъ коровы другихъ породъ. Отъ возраста коровы зависитъ и количество молока, но при этомъ не слѣдуетъ никогда забывать, что кормъ животныхъ обнаруживаетъ очень важное и при томъ крайне разнородное вліяніе на составъ и качество молока. Самое невкусное молоко получается отъ коровъ, которыхъ кормятъ дробиною, т. е. остаткомъ, получаемомъ при приготвленіи пива, и замѣчено, что такое молоко даже скоро портится и вызываетъ у употребляемыхъ его поносы.

Недоброкачественное молоко. Многочисленныя заболѣванія отъ употребленія въ пищу молока, а въ особенности у дѣтей, есть слѣдствіе загрязненія его различными микробами и, хотя многіе изъ этихъ микробовъ безвредны, но между ними находятся и такіе зародыши, которые вызываютъ у людей заболѣванія.

Необходимо постоянно содержать молоко въ чистомъ мѣстѣ и посудѣ и не употреблять никогда въ пищу отъ больныхъ коровъ, а въ особенности отъ туберкулезныхъ; фактъ возможности зараженія чахоткой при посредствѣ молока отъ туберкулезныхъ коровъ въ настоящее время уже совершенно доказанъ. Вотъ почему самое лучшее употреблять въ пищу только кипяченое молоко.

Молоко поддѣлываютъ очень часто, а въ особенности рыночное, т. е. разводятъ съ водой, снимаютъ съ него жиръ, мѣшаютъ съ мукой, содой и т. д., но, къ несчастію, въ хо-

зайствъ, безъ особыхъ приспособленій и извѣстнаго навыка очень не легко узнать всѣ эти подмѣси и поддѣлки.

М а с л о.

Средній составъ коровьяго масла.

Воды	14,49%	} Возможны большія или меньшія отклоненія въ этихъ составныхъ частяхъ.
Жира	83,27	
Казеина	0,71	
Мол. сахара	0,58	
Солей	0,95	

Въ маслѣ (безъ воды) должно быть около 97,34% жира.

Хорошее масло не должно имѣть пятенъ и представляетъ изъ себя твердую однообразную массу; цвѣтъ его долженъ быть блѣдно-желтоватый, а лѣтомъ (безъ подножнаго корму даже и желтый). Въ соленомъ маслѣ не должно быть нерастворенныхъ крупинокъ соли.

Для предохраненія масла отъ порчи самое лучшее растапливать его на огнѣ. Это топленое масло заключаетъ въ себѣ самое ничтожное количество воды и солей.

Масло, содержащее въ себѣ много воды, прогорькаетъ гораздо скорѣе, чѣмъ хорошо выжатое и топленое.

Поддѣлка масла. Чаще всего масло подкрашиваютъ, но, къ счастью почти всегда самыми безвредными красками: орлеаномъ, куркумой, шафраномъ, сокомъ моркови и т. д. Отъ того эти подкрашивания и не вредны для здоровья.

Точно также масло поддѣлываютъ, добавляя къ нему сало, но эту поддѣлку легко отличить по вкусу.

Простѣйшіе способы узнавать поддѣланное масло.

1) Если вы воткнете въ хорошо выдѣланное масло ножъ, то оно не замараютъ его и не пристанетъ къ нему.

2) Возьмите кусочекъ масла, растопите его и погрузите въ него обыкновенную свѣтильню (способъ Кунстмана) и зажгите ее, а по прошествіи двухъ, трехъ минутъ потушите при чемъ на начнетъ тлѣть, и, если масло было неподдѣланное, то не будетъ издавать ни малѣйшаго запаха, если же въ него было примѣшано сало или маргаринъ, то неминуемо получится запахъ потушенной лампадки.

Мука. Подмѣси ее.

Подмѣшиваютъ муку нерѣдко пескомъ, глиной и т. д., а также и квасцами, которые прибавляютъ иногда для сдѣлыванія ее.

Доброкачественность муки можно обнаружить уже при простомъ, такъ сказать, предварительномъ испытаніи ея. Хорошая мука должна быть желтовато-бѣлой или бѣлой, безъ голубоватаго или красноватаго оттѣнковъ и безъ красноватыхъ или черно-красноватыхъ точекъ.

При давленіи пальцами должно получаться равномерное

гладкое углубленіе, безъ извилинъ. Въ этомъ послѣднемъ случаѣ, значитъ, къ мукѣ примѣшанъ большой процентъ отрубей.

При ощупываніи она должна быть мягкой, сухой и при ставать къ рукѣ, легко сжиматься, издавая при этомъ своеобразный хрустящій звукъ. Если мука, при сжиманіи въ кулакъ легко распадается, то это означаетъ, что въ ней много примѣси отрубей или минеральныхъ веществъ.

Хрустѣніе муки на зубахъ указываетъ, что къ мукѣ примѣшанъ песокъ или другіе минеральные вещества.

Самое лучшее для опредѣленія качества и поддѣлокъ муки пользоваться аппаратомъ Роковича, онъ стоитъ очень недорого, а даетъ великолѣпные результаты, при чемъ къ каждому аппарату приложено объясненіе, какъ руководствоваться имъ.

Х л ѣ б ъ.

Въ продажѣ встрѣчается много сортовъ хлѣба, въ силу того, что для приготовленія его приходится употреблять различную муку и далеко не одинаковой обработки.

Но въ особенности отражается на составѣ и наружныхъ свойствахъ его, а также на питательныхъ и вкусовыхъ достоинствахъ его, примѣсь къ мукѣ большаго или меньшаго количества отрубей.

Изъ хлѣба съ различнымъ содержаніемъ отрубей усваивается съ нашимъ организмомъ.

	Бѣлковъ.	Углеводовъ.
Хлѣбъ изъ лучшей и хорошо смолотой муки	80,0%	98,9%
Средней	75,4	97,43
Цѣльнаго зерна	69,5	92,63.

А изъ отрубей усваивается организмомъ человѣкомъ

Сухого вещества	31,3%
Бѣлковъ	61,3
Углеводовъ	26,5.

Изъ этого мы можемъ ясно видѣть, что при мелкомъ размолѣ отрубей довольно значительная часть ихъ*) усваивается организмомъ человѣка, но что все же этотъ хлѣбъ не можетъ сравниться по своей питательности съ чистымъ хлѣбомъ (безъ отрубей).

Доброкачественность хлѣба зависитъ не только отъ достоинства матеріаловъ изъ которыхъ они готовятся, но и отъ умѣнья выпекать его. У хорошаго хлѣба верхняя корка его должна имѣть видъ приподнятаго свода свѣтло или темно-коричневаго цвѣта, не имѣть надрывовъ и горькаго вкуса. При разрѣзѣ мякишъ хлѣба долженъ представлять однообразную рыхлую ноздреватую поверхность безъ особенно большихъ ноздрей (дырокъ). Хлѣбъ долженъ имѣть

*) Проф. Эрисманъ.—Учебникъ гігіены, стр. 335.

приятный запахъ и вкусъ и настолько эластичнымъ, чтобы при легкомъ давленіи на него пальцемъ ямки отъ нихъ снова пополнялись и выравнивались. Свѣже выпеченный хлѣбъ не долженъ содержать въ себѣ больше 35—45% воды, хотя въ черномъ хлѣбѣ воды должно быть больше, чѣмъ въ бѣломъ.

Около нижней корки не должно быть большого „закала“. Самый же обыкновенный недостатокъ воды заключается въ излишнемъ количествѣ въ немъ воды, которая бываетъ обыкновенно отъ плохой выпечки его, недоброкачественной муки и т. д.

Хлѣбъ надо сохранять въ сухомъ помѣщеніи, такъ какъ иначе онъ можетъ скоро отсырѣть и заплеснѣть.

Ч а й.

Подъ вліяніемъ чая, дѣйствующаго такимъ образомъ на нервную систему, чувство усталости до известной степени исчезаетъ и одновременно съ этими увеличивался способность къ работѣ. Чай подвергается всевозможнымъ поддѣлкамъ, но всѣ они могутъ быть отличены только подъ микроскопомъ.

Для обнаруженія искусственно подкрашеннаго чая, надо смочить его теплой водою, а затѣмъ растираютъ рукой на бѣлой бумагѣ, при чемъ если на бумагѣ окажутся пятна черныя, желтыя, зеленныя и т. д., то это будетъ означать, что онъ подкрашенъ.

К о ф е.

Вмѣсто кофе употребляется очень много поддѣлокъ (суррогатовъ) его, но они не могутъ замѣнить настоящій въ силу полного отсутствія въ нихъ, двухъ характерныхъ составныхъ частей кофе, т. е. кофеина и кофеола, благодаря которыхъ настоящій кофе показываетъ возбуждающее дѣйствіе и вообще вліяніе на нервную систему.

Торговцы ради того, чтобы вознаградить себя за уборокъ отъ потери вѣса кофе при поджариваніи его бобовъ, опрыскиваютъ ихъ во время поджариванія паточнымъ сахаромъ.

Но это нисколько не вредно.

Для обнаруженія разнообразныхъ примѣсей къ кофе нужно имѣть въ виду, что какъ сырые, такъ и поддѣльные кофейные поджаренные бобы тонуть въ водѣ, а натуральные плаваютъ на ея поверхности. Поддѣльные бобы довольно легко раздавить между пальцами, а натуральные кофейные бобы замѣтно теряютъ свою краску. Если всыпать нѣсколько смолотаго поддѣльнаго кофе въ стаканъ съ водою, то онъ очень скоро опустится на дно, тогда какъ настоящій молотый кофе довольно долго держится на поверхности воды и окрашиваетъ воду только черезъ 10—15 минутъ въ виноградный цвѣтъ, а всѣ поддѣлки его очень скоро, т. е. въ 3—5 минутъ въ другой цвѣтъ.

Выборъ мяса.

Для каждой хозяйки крайне важно уметь выбрать мясо, а потому мы и находимъ нужнымъ привести здѣсь главныя основанія распознаванія качества продажнаго мяса и сортировку (подраздѣленіе на части каждой мясной туши).

Хорошее мясо имѣетъ обильный слой (прослоеніе) жира, а при разрѣзѣ поверхности его представляется какъ бы мраморно-жировой.

Въ такъ называемомъ русскомъ мясѣ нѣтъ или очень мало жировыхъ прослоекъ.

Мясо отъ молодыхъ животныхъ имѣетъ жиръ бѣлаго цвѣта и оно хорошо рѣжется слоями.

Мясо отъ стараго животнаго. Жиръ у него желтый, шафранный, не-пріятнаго лимонно-желтаго цвѣта и очень мягкій.

Въ мясѣ отъ истощеннаго животнаго замѣчается отсутствіе жира въ подкожной клетчаткѣ.

Парное мясо имѣетъ цвѣтъ вызрѣвшей малины.

Мороженое мясо—при оттаяніи кирпично-краснаго цвѣта. Даетъ много сока.

Очень естественно, что чѣмъ больше туша, тѣмъ и мясо отъ нея лучше.

Мясо перваго сорта.

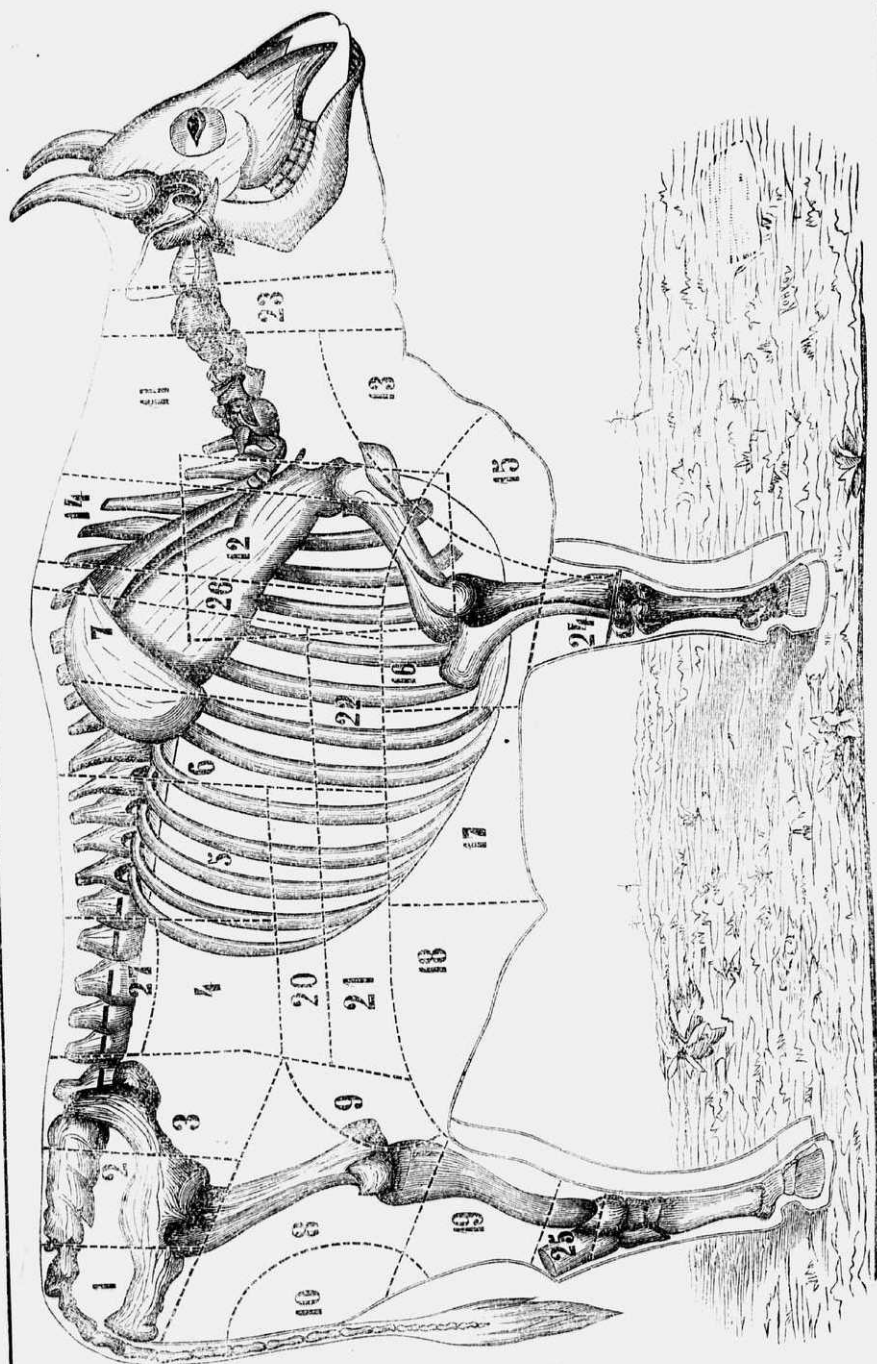
- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1. Горбушка.—Жаркое. | 5. Тонкій филе.—Жаркое. |
| 2. Кострець.—На супы и рубленое мясо. | 6. Тонкій край.—Супъ, борщъ. |
| 3. Оковалокъ.—На супъ. | 7. Толстый край.—Жаркое. Щи. |
| 4. Средній филе.—Жаркое. Ростбифъ. | 8. Огузокъ.—Котлеты. |
| | 9. Щупъ.—Супъ. |
| | 10. Сѣкъ.—Котлеты. |

Второй сортъ.

- | | | | |
|----------------------|-------------|------------------------|-------------|
| 11. Шея. | } Супъ. | 17. Завитокъ. | } Щи, супъ. |
| 12. Лопатка. | | 18. Пашина. | |
| 13. Гривенка. | } Для супа. | 19. Подбедерокъ. | } Отъ филе. |
| 14. Подплечный край. | | 20. Первая покровка. | |
| 15. Челышко. | | 21. Вторая покровка. | |
| 16. Грудь.—Жаркое. | | 22. Покровка отъ края. | |

Третій сортъ.

- | | |
|------------------------------------|-------|
| 23. Зарѣзъ. | } Щи. |
| 24. Рулька. | |
| 25. Голяшки.—Бульонъ. | |
| 26. Зачистка отъ края и шеи.—Супъ. | |



ОТДѢЛЪ I.

(Супы, борщи, селянки, бураки и щи).

1. Бульонъ чистый.

Для приготовления его надо взять говядину, сполоснуть ее, не выжимая, водою и положить ее въ кастрюлю или котелокъ, налить шесть полныхъ стакановъ воды, смѣрить чистою лучинкою и сдѣлать на ней замѣтку, добавить еще четыре стакана воды и, опустивъ въ нее одну луковицу, дать вскипѣть на большомъ огнѣ, а затѣмъ снять накипь и продолжать варить уже на маломъ огнѣ въ теченіи 3—4 часовъ, т. е. чтобы бульонъ уварился до значка на лучинкѣ и кипѣлъ исподволь. Часа за полтора до обѣда вынуть говядину и переложить ее въ другую посуду, а бульонъ отставить отъ огня, влить въ него ложку холодной воды и дать ему совершенно отстояться. Для приданія бульону чистоты и прозрачности, надо снять сверху его жиръ и осторожно процѣдить сквозь чистую салфетку, сливая чистый бульонъ. Затѣмъ надо хорошенько сполоснуть кастрюлю, въ которой варился бульонъ, положить въ нее снова говядину, и вычищенные и вымытые корни, долить бульономъ и сварить корни. Если хотятъ придать бульону особенную чистоту и прозрачность, то его очищаютъ бѣлками, икрой или говядиною. При подачѣ бульона на столъ, его выливаютъ, процѣживая, въ миску, въ которую предварительно надо положить мелко изрубленной зеленой петрушки и укропу. Какъ мы замѣтили уже выше, варя чистый бульонъ, можно добавлять къ говядинѣ различные обрѣзки отъ мясныхъ продуктовъ, предназначенныхъ для изготовленія другихъ кушаній, напр., телятину, головку и ножки отъ курицъ, индѣйки или дичи, раздробленные кости и т. д.

Примѣчаніе. Все это варится въ бульонѣ одновременно съ говядиною, для того, чтобъ успѣть снять накипь и процѣдить. По желанію, можно класть, вмѣсто сырой, печеную луковицу или добавлять одинъ или два сухихъ грибка, полъ ложки хорошо промытаго сухого зеленого горошка, почку, а за два часа до подачи на столъ можно положить въ бульонъ $\frac{1}{2}$ брюквы. Нѣкоторые любители добавляють также еще, за $\frac{3}{4}$ часа до обѣда, въ бульонъ или моркови, или петрушки, а также небольшую часть мускатнаго орѣха, или одну, двѣ гвоздички. Очень естественно, что все это надо варить до самой подачи, и, конечно, хорошенько процѣдить, наливая въ миску. Этотъ *чистый бульонъ* можно подавать съ зеленью отъ укропа или петрушки, или же приготавливать его въ видѣ различныхъ суповъ, т. е. съ клецками, съ рисомъ, съ лапшею, съ саго, съ перловой крупю, съ манною кр., съ кореньями, съ кореньями и капустою, съ горошкомъ, со спаржею, съ земляною грушею, съ пельменями.

2. Бульонъ красный.

Для приготовления его надо взять фунта 3—4 чистой говядины и положить ее жирной стороною въ кастрюлю, добавивъ въ нее двѣ луковицы и столько же моркови, нарезанной тоненькими ломтиками, и поджарить все это до красна, а затѣмъ налить водою, положить разныхъ кореньевъ и варить на легкомъ огнѣ въ теченіи 3—4 часовъ, а когда бульонъ будетъ готовъ, то процѣдить его сквозь салфетку.

Припасы: Говядины 3—4 ф., луковицы 2, моркови 2, петрушки, сельдерею, порею по 1, немного зелени.

3. Бульонъ скорый.

Онъ готовится изъ сухого бульона. На каждый стаканъ надо взять $1\frac{1}{2}$ зол. сухого бульона, искрошить его на мелкіе кусочки, налить $\frac{1}{4}$ стаканами кипятка и мѣшать ложкою до тѣхъ поръ, пока онъ не разойдется совершенно, а затѣмъ посолить, добавить чайную ложку хорошаго свѣжаго сливочнаго масла и долить кипяткомъ. Къ этому бульону надо подавать пирожки разнаго рода, клецки, блинчики. *Скорый бульонъ* можно приготавливать точно также и изъ свѣжей говядины, при чемъ на 4—6 тарелокъ надо взять 8—10 зол. сухого бульона и распустить его въ горячей водѣ, а затѣмъ положить въ кастрюлю фунтъ нежирной го-

вадины или фунта полтора, два булдышки и сварить вмѣстѣ съ кореньями. Когда бульонъ будетъ готовъ, то его надо очистить говядиною, что дѣлается слѣдующимъ образомъ: берутъ около $\frac{1}{2}$ ф. говядины (ее даже можно оставить отъ предназначенной для варки) разрубаятъ ее на мелкія части и стирають съ яичнымъ желткомъ и ложкою холодной воды. Сдѣлавъ это, опустить въ немного остывшій уже бульонъ, перемишавъ и, вскипятить хорошенько еще разъ, процѣдить, а уже затѣмъ положить въ него приготовленные раньше коренья и т. д.

4. Бульонъ говяжій для больныхъ.

Фунтъ хорошей говядины, нарезанной самыми мелкими ломтиками, выварить въ теченіи часа въ трехъ стаканахъ воды и, не процѣживая, посолить по вкусу и подавать.

5. Супъ жульонъ. (Potage julienne)

Надо сварить обыкновенный бульонъ изъ 3 ф. говядины и кореньевъ и процѣдить его. Затѣмъ высушить $\frac{1}{2}$ ф. ржаного хлѣба (до красна) и налить его бульономъ настолько, чтобы весь хлѣбъ былъ покрытъ имъ, накрыть кастрюлю крышкою и давъ постоять около часу, слить и процѣдить. Одновременно съ этимъ нарезать въ видѣ вермишели, т. е. тоненькими пластинками, одну морковь, рѣпу, сельдерея, четыре, пять штукъ спаржи и все это хорошенько промыть, а затѣмъ взять еще одну ложку сушеного зеленого горошка и сварить все въ процеженномъ бульонѣ. Подавая, влить въ него вышеописанный хлѣбный бульонъ и всыпать штукъ тридцать, сорокъ листьевъ шпината.

Примѣчаніе. Нарезанные коренья можно предварительно поджарить въ $\frac{1}{2}$ ложки масла и уже затѣмъ сварить въ бульонѣ.

6. Бульонъ куриный бѣлый.

Возьмите курицу, вымойте ее, снявъ отъ нея филе, поставьте ихъ на ледъ. Все остальное положите въ котелокъ или кастрюлю, добавьте 1 ф. говяжьихъ и около того же

телячьих костей, налейте холодною водою и варите на легкомъ огнѣ въ теченіи 4—5 часовъ. Когда курица уварится, то выньте ее, отдѣлите ножки отъ кожи, очистите, посолите и сложите въ тарелку, покройте крышкою и поставьте въ холодное мѣсто, а бульонъ процѣдите, послѣ чего онъ будетъ вполне готовъ для подачи. Точно также готовится и бульонъ изъ дичи.

7. Красный телячій бульонъ

Возьмите нужное количество телячьихъ костей, раздробите ихъ, или даже растолките, а затѣмъ положите въ котелокъ или кастрюлю и, добавивъ ложку воды, варите на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не получится бульонъ краснаго цвѣта. Послѣ этого подлейте $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды и варите снова въ теченіи 3 часовъ.

Примѣчаніе. Въ этотъ телячій бульонъ никогда не кладутъ кореньевъ, а потому и необходимо тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы бульонъ былъ надлежащей крѣпости.

8. Приготовление рыбнаго бульона.

Для изготавленія рыбнаго бульона годится всякая рыба, но преимущественно мелкая, т. е. ерши, пискари, плотва и подязики. Впрочемъ, рыбный бульонъ можно готовить и изъ крупной рыбы, напримѣръ, стерляди, налимовъ, ливей и т. д.

Возьмите на каждыя челоуѣка (мелкой по $1\frac{1}{4}$, а крупной по 1 ф.) рыбы, выпотрошите и вымойте ее и, положивъ въ кастрюлю, налейте на каждый фунтъ рыбы по три стак. воды и кипятите на легкомъ огнѣ, снимая постоянно накипь, до тѣхъ поръ, пока бульонъ не очистится совершенно. Затѣмъ добавьте въ бульонъ очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ (петрушки, сельдерею, порею) и немного пряностей и продолжайте варить еще два часа, а затѣмъ откиньте на сито, одновременно съ этимъ истолките въ каменной ступкѣ икру (на каждые два фунта рыбы $\frac{1}{16}$ икры), разведите ее слегка водою и вылейте въ кастрюлю, гдѣ находится уже процѣженный бульонъ, поставьте на огонь и постоянно мѣ-

шайте, пока не закипитъ. Послѣ этого передвиньте на край плиты и кипятите на легкомъ огнѣ, а когда совершенно очистится, процѣдите сквозь салфетку и подавайте.

Примѣчаніе. Если, по какому бы то ни было случаю, бульонъ не будетъ совершенно чистъ, то, не снимая его съ плиты, прибавляйте по столовой ложкѣ холодной воды и по каплѣ лимоннаго сока. Отъ этого онъ обязательно и скоро очистится.

Для приготовления болѣе крѣпкаго бульона, надо прибавить въ него нѣсколько кусковъ крупной рыбы, что дѣлается такъ: вскипятите въ кастрюлѣ очищенный рыбный бульонъ, положите въ него, нарезанную кусками, рыбу и, покрывъ, варите на легкомъ огнѣ въ теченіи $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ часа, т. е. до тѣхъ поръ, пока куски рыбы не всплывутъ наверхъ. Послѣ этого выберите рыбу на блюдо, а бульонъ процѣдите сквозь салфетку.

Примѣчаніе. Точно также можно готовить бульонъ и изъ мороженной рыбы, но онъ уже не будетъ такъ хорошъ, какъ первый.

9. Грибной бульонъ.

Возьмите сухихъ грибовъ (количество зависитъ отъ вашего усмотрѣнія), отберите и вымойте ихъ, а затѣмъ положите въ кастрюлю и вымойте ихъ, слейте воду, налейте снова воды, посолите по вкусу, прибавьте кореньевъ и немного пряностей и варите на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока грибы не сдѣлаются совершенно мягкими, а затѣмъ процѣдите сквозь сито и употребляйте для кушаній.

10. Консоме изъ дичи.

Для приготовления консоме самое лучшее брать рябчиковъ, хотя, впрочемъ, его можно готовить также и изъ разной дичи. Возьмите двухъ, трехъ рябчиковъ, очистите, выпотрошите, ошпарьте и вымойте ихъ. Одного изъ нихъ истолките цѣликомъ въ каменной ступкѣ, добавьте около $\frac{1}{2}$ фунта мела изрубленной говядины или телятины, сбейте яйцо, размѣшайте и, разведя бульономъ, прокипятите на плитѣ, помѣшивая какъ можно чаще для того, чтобы не пристало ко дну кастрюли. Затѣмъ обжарьте до краснаго оттѣнка

другого рябчика, опустите его въ кипящій бульонъ и варите до тѣхъ поръ, пока консоме не очистится совершенно и не получить пріятнаго вкуса, а затѣмъ процѣдите сквозь салфетку.

11. Супъ королевскій.

Очистить курицу, снять мясо съ костей и изрубить его на самыя мелкія части вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ ф. копченой ветчины, такимъ же количествомъ говядины и телятины, $\frac{1}{2}$ ф. масла, морковью, сельдереемъ, $\frac{1}{2}$ петрушки и порея. Затѣмъ намочить $\frac{1}{2}$ фран. хлѣба и, отжавъ его, поджарить до красна, а затѣмъ истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ остальнымъ мясомъ, развести бульономъ, (который нужно сварить отдѣльно изъ 2 ф. гов. и кореньевъ), добавить весь остальной бульонъ, влить стаканъ сливокъ, въ который предварительно положить два желтка. Все это хорошо подогрѣть, но, однако, не доводя до кипѣнія. Къ этому супу принято подавать гренки или пирожки.

Припасы: 3 ф. говядины, $\frac{1}{2}$ курицы, $\frac{1}{2}$ ф. малосолн. копчен. ветчины, столько же телятины и говядины, $\frac{1}{2}$ фран. хлѣба, 2 моркови, сельдерея, порей и петрушки.

12. Супъ Виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ. Potage Windsor. (à l'anglaise).

Сварить чистый бульонъ изъ 3 ф. говядины и процѣдить, одновременно съ этимъ хорошенько очистить четыре телячьи ножки, вымыть ихъ и хорошо уварить въ селеной водѣ и $\frac{1}{2}$ стакана уксуса. Затѣмъ снять мясо съ скостей и разварить отдѣльно въ бульонѣ $\frac{1}{2}$ ст. перловыхъ крупъ и отдѣльно же $\frac{1}{8}$ ф. тонкихъ итальянскихъ макаронъ. Размѣшать подложки муки съ ложкою масла, добавить немного бульону, прокипятить и положить разваренную перловую крупу, процѣдить и протереть все сквозь сито; затѣмъ залить всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ съ двумя желтками, добавить немного сыру. подогрѣть до кипѣнія (постоянно помѣшивая). Подавая къ столу, надо положить въ миску сваренные макароны, мясо съ ножекъ (нарезъать небольшими кусочками), влить рюмку сотерну, посыпать немного каенскаго перца и налить бульону.

Припасы: Говядины 3 ф., 4 теляч. ножки, по ложкѣ масла и муки, $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ, $\frac{1}{8}$ итальянс. макаронъ, 1 рюмку сотерну, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, 2 яйца, немного каенскаго перца и 8 зол. сыра.

13. Супъ Разсольникъ. (Potage rassolnik aux concombres).

Сварить бульонъ изъ $2\frac{1}{2}$ — 3 ф. говядины, прибавить по экономіи и вкусу 1 почку, немного кореньевъ и пряностей и 2 сухихъ грибка и, прокипятивъ все вмѣстѣ, процѣдить. Одновременно съ этимъ очистить шесть небольшихъ соленыхъ огурца, нарезать ихъ ломтиками, прибавить немного огуречнаго рассола и сварить. Передъ подачей къ обѣду нарезать почку маленькими ломтиками и, положивъ ее въ миску, добавить въ нее немного зелени и налить бульономъ.

Примѣчаніе. Въ этотъ-же супъ добавляють нерѣдко сметану (около $\frac{1}{2}$ стакана), а тогда его подправляютъ мукою и небольшимъ количествомъ картофеля, отвареннаго въ томъ-же бульонѣ.

14. Супъ изъ телячьихъ почекъ. (Potage de rognous de veau).

Прежде всего надо сварить бульонъ изъ 3 ф. говядины (съ кореньями и пряностями) и процѣдить. Затѣмъ нашинковать одну или двѣ луковицы и поджарить ихъ на легкомъ огнѣ съ ложкою масла. Послѣ этого нарезать тонкими ломтиками три хорошо вымытыхъ телячьихъ почки, положить ихъ въ поджаренное съ лукомъ масло, покрыть крышкою, поджарить, добавить ложку муки, положить два мелко изрезанныхъ огурца, маринованныхъ грибовъ, вишенъ, оливокъ, нашинкованныхъ корнишоновъ, развести все это бульономъ, добавить немного огуречнаго рассола и вскипятить. Затѣмъ посолить, добавить соли, перца и зелени петрушки.

Припасы: 1 ф. говядины и 3 тел. почки, ложку масла, 1 л. муки, два сол. огурца, кореньевъ: моркови, петрушки, сельдерею, порею по 1 шт., 2 луковицы, 10 зер. англ. перца, 6—8 марин. грибовъ, по немногу мар. вишенъ, оливокъ и зелени петрушки и укропу.

15. Супъ изъ свекольника. (Potage froid de betterave).

Сварите бульонъ изъ 2¹/₂ ф. говядины и ³/₄ свиной грудинки съ добавленіемъ кореньевъ, пряностей и сухихъ грибовъ, и процѣдите его. Одновременно съ этимъ нарѣзать мелкими ломтиками молодого свекольника и три, четыре маленькихъ корня свеклы и сварить все въ бульонѣ, доливъ по вкусу отвареннаго, свекольнаго рассола или, за неимѣніемъ его, хлѣбнаго, не кислаго только квасу и все это, подправивъ ложкою муки, хорошенько прокипятить. Подавая на столъ, опустить въ миску немного зелени петрушки и укропу и добавить 2 ложки сметаны.

Припасы: 2¹/₂ ф. говядины, ³/₄ ф. свиной грудинки, кореньевъ по 1 шт., 2 грибка, 8 зеренъ перца, 2 лавровыхъ листка, ¹/₂ стак. сметаны, 1 л. муки, ¹/₂ л. масла, 1 ф. свекольника, ¹/₂ бут. кваса, 3 корня свеклы, зелени петрушки и укропа.

16. Супъ съ макаронами. (Итальянскій). (Potage de macaronis).

Приготовить изъ 2¹/₂ ф. говядины и кореньевъ бульонъ и процѣдить его. Затѣмъ изломать ¹/₂ ф. макаронъ и, обваривъ ихъ кипяткомъ, откинуть на рѣшето и обдать холодною водою. Послѣ этого сложить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ. Одновременно съ этимъ положить въ небольшую кастрюлю два желтка, натертаго сыру и развести однимъ стаканомъ прокипяченныхъ сливокъ. Подавая на столъ, развести вновь двумя стаканами горячаго бульона и, помѣшивая непрерывно, подогрѣть почти до точки кипѣнія, а затѣмъ процѣдить сквозь сито въ бульонъ, добавить ¹/₂ ложки сливочнаго масла, посолить и всыпать ¹/₄ чайной ложечки столоваго бѣлаго перца. Этотъ бульонъ наливаютъ въ суповую миску, куда предвѣрительно надо выложить сваренные раньше макароны.

Припасы: говядины 2¹/₂ ф., кореньевъ по 1 шт., ¹/₂ ф. макаронъ (соломки), ¹/₈ ф. сыру, 1 ст. сливокъ, 2 яйца, ¹/₂ л. сливочнаго масла и ¹/₄ ложечки бѣл. перца.

17. Супъ съ рисомъ.

Приготовить бульонъ изъ 2¹/₂ ф. говядины и кореньевъ и процѣдить, а передъ тѣмъ, какъ подавать къ обѣду, нарѣзать ломтиками ¹/₂ лимона, который надо очистить отъ зеренъ, взять рису или перловыхъ крупъ, сметаны, зелени петрушки или укропа; положить все въ миску и налить бульономъ.

Припасы: 2¹/₂ ф. говядины, моркови 2 шт., петрушки, сельдерею, порею по 1 шт., ¹/₂ лимона, ¹/₂ ф. сметаны; ¹/₂ ст. риса, зелени петрушки или укропа.

18. Супъ изъ телятины.

2¹/₂—3 ф. телятины съ костями хорошенько вымыть и прокипятить въ водѣ, затѣмъ вынуть, промыть въ холодной водѣ и, положивъ въ котелокъ или кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ и, положивъ кореньевъ, пряностей, варить на легкомъ огнѣ, помѣшивая ложкою и снимая накипь. При подачѣ на столъ необходимо процѣдить.

Припасы: 2¹/₂—3 ф. телятины; кореньевъ по 1 шт., простого и бѣлаго перца по 5 зер.

19. Супъ изъ курицы. (Potage de volaille).

Взять хорошую курицу, очистить ее, выпотрошить и сварить въ кастрюлѣ съ водою, снимая накипь, а когда курица хорошо уварится, вынуть ее, обдать горячей водою и разрѣзать на части, а затѣмъ опустить въ процѣженный бульонъ, добавить кореньевъ и продолжать варить на легкомъ огнѣ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, всыпать въ миску немного зелени и немного отвареннаго риса.

Примечаніе. Вмѣсто риса, можно класть макароны, манную крупу или мясной фаршъ.

20. Бураки.

Бураки варятъ исключительно изъ говядины и шинкованной свеклы. Говядину надо хорошенько вымыть и положить

въ котелокъ или кастрюлю и дать ей прокипѣть раза два или три, а затѣмъ добавить нашинкованной свеклы. Для того, чтобы придать буракамъ пріятный красный цвѣтъ, надо, минуты за четыре до подачи ихъ на столъ, прилить въ кастрюлю стаканъ соку, выжатаго изъ свеклы, натертой на теркѣ. Къ буракамъ можно подавать сметану, а для придачи имъ кисловатаго вкуса, вливають обыкновенно ложку хорошаго винограднаго уксуса.

Припасы: говядины $2\frac{1}{2}$ —3 ф., свеклы 5, 6 шт., сметаны $\frac{1}{2}$ стак., уксуса 2 ложки.

21. Разсолъникъ изъ потроховъ. (Potage d'abatis doies)

Хорошенько опалить гусиные потроха, очистить и обмыть въ теплой водѣ, а лапки кромѣ того и ошпарить въ кипяткѣ. Съ потроховъ необходимо также снять шкуру и обрубить съ ножекъ когти. Затѣмъ положить потроха въ кастрюлю, добавить $1\frac{1}{2}$ ф. говядины и по два корешка кореньевъ, добавить два стакана хорошаго огуречнаго рассола и уварить его до готовности. Можно, по желанію, добавить также 5, 6 огурцовъ, очищенныхъ отъ кожи и наръзанныхъ тоненькими ломтиками.

Припасы: Потрохъ, говядины $1\frac{1}{2}$ ф., кореньевъ по 2 шт., 1 луковицу; 5, 6 огурцовъ; огуречнаго рассола 2 стакана

22. Щи Николаевскія (Tschy de soldat)

Взять $2\frac{1}{2}$ 3 ф. костреца, хорошенько вымыть и положить въ котелокъ или горшокъ, добавить туда-же 1 ф. ветчины и 2 ф. рубленной капусты, а также 2 обжаренныхъ луковицы, и наливъ водою, варить, снимая сверху накипь, въ теченіе двухъ часовъ, а затѣмъ накрыть котелокъ крышкою и поставить въ печь, гдѣ и оставить до тѣхъ поръ, пока говядина и ветчина не упрѣетъ совершенно. Передъ подачей на столъ говядину и ветчину вынуть на особое блюдо. Къ нимъ обыкновенно принято подавать гречневую кашу и сметану.

Припасы: говядины $2\frac{1}{2}$ 3 ф.; ветчины 1 ф., капусты 2 ф., кореньевъ по 1 шт., сметаны $\frac{1}{2}$ ф.

23. Лапша. (Potage nouilles).

Приготовить хорошій и крѣпкій бульонъ изъ $2\frac{1}{2}$ —3 ф. говядины и когда онъ будетъ готовъ, посолите его по вкусу и опустите въ него лапшу. При опусканіи лапши въ бульонъ, необходимо помѣшивать ее и опускать по немногу, для того, чтобы не образовалось комковъ. Впрочемъ, нѣкоторые до опусканія лапши въ бульонъ отвариваютъ ее въ кипяткѣ съ добавленіемъ къ нему 1—2 ложекъ масла.

Припасы: 2—3 ф. говядины; ложку масла, муки на лапшу $\frac{1}{2}$ ф., яйцо, кореньевъ по $\frac{1}{2}$ шт. (можно обойтись и безъ нихъ).

24. Императорскій супъ. (Potage à l'Imperatrice).

Приготовить хорошій крѣпкій бульонъ изъ 2 ф. говядины, развести холодномъ бульономъ $\frac{1}{8}$ ф. картоф. муки и вымыть разведенное, постоянно помѣшивая выкипавшій бульонъ и дать затѣмъ выкипѣть еще разъ. Въ другую кастрюлю налить пюре, приготовленное изъ куръ (смотри приг. пюре), полагая по ст. ложкѣ на каждую тарелку супа, добавить горячаго супа, размѣшать и процѣдить сквозь сито, а потомъ добавить $\frac{1}{2}$ бут. хорошихъ густыхъ сливокъ. Передъ подачей на столъ обжарить въ маслѣ четыре куриныхъ филе, остудить ихъ и наръзать небольшими ломтиками, которые и опустить вмѣстѣ, съ нашинкованными шпиньянами въ миску съ супомъ.

Припасы: Говядины $2\frac{1}{2}$ ф., картоф. муки $\frac{1}{8}$ ф., сливочъ $\frac{1}{2}$ бут., масла 2 лота, куриныхъ филе 4—6 шт., шпиньяновъ 6 шт.

25. Селянка польская. (Selianka à la polonaise).

Приготовить хорошій крѣпкій бульонъ изъ $2\frac{1}{2}$ ф. говядины и наръжьте тоненькими ломтиками сваренныхъ; говядины, телятины, сосисекъ, жарен. гуся и вообще различнаго мяса. Положите все это въ кастрюлю, добавьте лавроваго листа, перцу горошкомъ, каперсовъ и оливокъ и, наливъ кастрюлю бульономъ, варите въ теченіи 30—40

минуть. Предъ подачей на столъ положите въ миску одинъ или два тоненькихъ ломтика лимона.

Припасы: 2½ ф. говядины; сколько найдется мяса (по нѣсколько кусочковъ) и ¼ ф. сосисекъ; перцу 10 зеренъ, 3 лавр. листа; 1—1½ кус. лимону; каперсовъ и оливокъ по ½ чайн. ложки.

26. Селянка рыбная.

Обжарить въ маслѣ нашинкованную луковичу, положить ложку муки, поджарить и развести 2, 3 ложками воды. Нашинковать капусту и обдать ее кипяткомъ, дать прокипеть, а затѣмъ вынуть и положить въ соусъ изъ муки съ лукомъ, размѣшать, посолить, выложить въ сотейникъ и прокипятить на легкомъ огнѣ, а затѣмъ накрыть крышкою и поставить въ печь, а когда капуста будетъ почти готова, крышку снять, добавить 3, 4 мелко нашинкованныхъ огурца и, накрывъ, снова поставить въ печь, а затѣмъ, когда все проварится, положить очищенные и нарезанные кусочками филе изъ рыбы и, уже не накрывая, поставить снова въ печь, гдѣ и поварить еще 10, 15 минутъ, а затѣмъ вынуть, размѣшать, полить прованскимъ масломъ и, когда зарумянится, подавать. Можно также посыпать сверху капусты толчеными сухарями и положить сверху ихъ нѣсколько маринованныхъ вишенъ, корншоновъ, каперсовъ и оливокъ.

Припасы: капусты ½ ф., солен. огурцовъ 3, 4 шт., прованск. масла ложку, муки 1 л., луку 1 шт., рыбы ¾—1 ф., каперсовъ, оливокъ и маринов. вишенъ по 1 л.

27. Щи грибныя. (Potage maigre aux champignons).

Перебрать и перемыть ¼ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ, обдать ихъ кипяткомъ и дать постоять въ немъ 10—15 минутъ, а затѣмъ слить воду и порѣзать грибы, смотря по величинѣ ихъ, на двѣ, четыре части, положить ихъ въ кастрюлю и, наливъ въ нее двѣ бут. воды, посолить и варить въ теченіи 3 часовъ. Обыкновенно съ этимъ положить въ другую кастрюлю 2 ф. кислой капусты и варить ее въ теченіи 2 часовъ, подливая по временамъ грибнаго бульона. Затѣмъ положить въ бульонъ по 1 кор. кореньевъ,

а когда грибы совершенно сварятся, вынуть ихъ, нашинковать помельче, положить снова въ бульонъ вмѣстѣ съ капустой и варить еще часа полтора.

Припасы: кислой капусты 2 ф., сухихъ грибовъ ¼ ф., кореньевъ—1 шт., луку 2 шт. (одну большую).

28. Картофельный супъ съ грибами. (Potage de pommes de terres aux Champignons).

Очистите и нарежьте 1½ ф. картофеля и, положивъ его въ кастрюлю, добавьте въ него луковичу и кореньевъ и варите на легкомъ огнѣ. Одновременно съ этимъ переберите и тщательно вымойте въ горячей водѣ ¼—⅓ ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ (по желанію) и, положивъ ихъ въ кастрюлю, налейте въ нее 2 бут. воды, посолите по вкусу и варите. Когда картофель и коренья будутъ готовы, слейте съ нихъ воду и остудите, а когда грибы поспѣютъ, то положите въ нихъ картофель и коренья и варите вмѣстѣ еще въ теченіи одного часа.

Припасы: Сухихъ грибовъ ⅓—¼ ф., картофелю 2—ф., кореньевъ по 1 шт., луковичу.

29. Супъ изъ судака. (Potage de soudaks).

Возьмите 2, 3 ф. судака, очистите и хорошенько вымойте его, а затѣмъ очистите, хорошенько вымойте и нашинкуйте 1½ ф. картофелю и, положивъ въ кастрюлю, налейте ее водою, добавьте кореньевъ и луковичъ, а также лавров. листу и перцу горошк. и поставьте варить, а когда картофель уже почти поспѣетъ, то положите судака, посолите и прокипятите еще раза два или три.

Припасы: Судака 2 ф., картофеля 2 ф., кореньевъ по 1 шт., луковичу, 2 лавр. листа и нѣсколько зеренъ перцу.

30. Окрошка. (Okrochka à la russe).

Возьмите по ⅓—¼ ф. жаренаго или варенаго мяса говядины, телятины, курицы, гуся или чего нибудь другого

и нарубите какъ можно мельче или даже просто натрите на крупной теркѣ. Очистите 3—4 свѣжихъ огурца и шинкуйте ихъ тоже помельче и добавьте немного укропу и зеленого лука. Затѣмъ сварите въ крутую 2, 3 яйца, бѣлки ихъ изрубите, а желтки сотрите со столовой ложкой французской горчицы и двумя ложками прованскаго масла; разведите все стаканомъ кваса и протрите сквозь рѣшето, а затѣмъ выложите въ миску и вылейте въ нее бутылку квасу. Можно также добавить немного сметаны и сахара и посолить по вкусу.

Припасы: Варенаго или жаренаго мяса разнаго сорта по $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф., свѣжихъ огурцовъ 3, 4 шт., яицъ 2 шт., зелени укропа, ложечку горчицы, 1 л. прованск. масла, 1 б. кваса.

31. Ботвинья. (Botage botvinia à la russe).

Возьмите около $\frac{1}{2}$ ф. свекольника или шпината, отварите и изрубите ихъ и шпинатъ пропустите, а затѣмъ шинкуйте 5, 6 огурцовъ и 2, 3 вѣтки укропа, положите все это въ миску, посолите, добавьте толченаго сахара и, отдѣльно сваренной, осетрины или бѣлуги, нарезанной ломтиками, и вылейте въ миску двѣ бутылки холоднаго кваса или такъ называемыхъ кислыхъ щей. Къ ботвиньѣ можно подавать бѣлорыбицу или балыкъ.

Припасы: Свекольника или шпината $\frac{1}{2}$ ф., огурцовъ 5, 6 шт. зелен. луку 1 гнѣздо, рыбы $1\frac{1}{2}$ ф., квасу 1— $1\frac{1}{2}$ бут.

Приготовление различныхъ пюре.

32. Картофельное пюре. (Purée de pommes de terre).

Возьмите на каждого человѣка по $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. картофеля, очистите его, положите въ кастрюлю, посолите по вкусу и совершенно разварите, а затѣмъ откиньте на рѣшето и протрите сквозь частое сито. При подачѣ на столъ положите сколько надо въ кастрюлю и разведите приготовленнымъ бульономъ.

Примѣчаніе. Картофель нужно протирать обязательно пока онъ не остылъ еще.

33. Пюре изъ земляныхъ грушъ. (Purée de topinambour).

Очистите нужное количество земляныхъ грушъ и, положивъ ихъ въ кастрюлю, обжарьте въ сливочномъ маслѣ на легкомъ огнѣ, подливая постоянно и по немногу въ кастрюлю бульона для того, чтобы груши не зарумянились. Когда они сдѣлаются совершенно мягкими, то кастрюлю снимаютъ съ огня, вынимаютъ изъ нея груши и разливаютъ ихъ лопаточкою и добавляют немного муки (соображаясь съ количествомъ грушъ), тщательно размѣшиваютъ, а затѣмъ протираютъ сквозь сито и когда подаютъ, разводятъ въ мискѣ куринымъ бульономъ.

34. Пюре изъ бобовъ. (Purée de haricot).

Возьмите луку, шинкуйте его и, изжаривъ, протрите сквозь частое сито, а затѣмъ сварите до готовности бобы, выберите ихъ и протрите вмѣстѣ съ лукомъ, потомъ выложите въ кастрюлю въ растопленное масло (2 ложки) и разведите хорошимъ крѣпкимъ бульономъ.

35. Пюре изъ перловой крупы. (Potage à l'orge perlé).

Вывойте въ теплой водѣ 1 ф. перловой крупы и положите въ кастрюлю, добавьте въ нее $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла и, наливъ бульону, варите на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока крупа не сдѣлается совершенно мягкою. Послѣ этого протрите ее сквозь сито и размѣшайте въ кастрюлѣ съ бульономъ, при чемъ его слѣдуетъ прилить въ такомъ количествѣ, чтобы вся крупа была покрыта имъ.

Примѣчаніе. Бульонъ долженъ быть сваренъ въ тотъ же день, когда готовится пюре, иначе онъ будетъ грязнаго цвѣта.

36. Супъ пюре изъ риса (Potage purée de riz).

Сварите изъ двухъ 2 ф. говядины и кореньевъ хорошій бульонъ, обварите $\frac{1}{2}$ ф. риса кипяткомъ, слейте воду, налейте въ кастрюлю бульону, добавьте ложку масла и, сваривъ рисъ до мягкости, протрите сквозь сито, разведите бульономъ и, подогревъ, подавайте.

Припасы: 2 ф. говядины, $\frac{1}{2}$ ф. риса, кореньевъ по 1 шт., перцу 5, 6 зеренъ, 2 лавровыхъ листа, масла ложку.

37. Пюре изъ фасоли. (Potage purée de haricot).

Возьмите 2 ф. говядины и $\frac{1}{2}$ ф. ветчины и сварите изъ нихъ и кореньевъ хорошій бульонъ и процѣдите его, а затѣмъ 2 стакана фасоли налейте кипяткомъ, прокипятите 3, 4 раза, процѣдите и налейте бульономъ, добавьте ложку масла и варите до тѣхъ поръ, пока фасоль не разварится совершенно, а тогда откиньте ее на рѣшето, протрите сквозь сито, разведите бульономъ, подправьте двумя желтками и добавьте бульономъ, при чемъ постоянно помѣшивайте. Посолите по вкусу, а выливъ въ суповую миску, посыпьте сверху зеленью петрушки, и тогда подавайте на столъ.

38. Кремъ изъ перловой крупы. (Potage crème d'orge simple).

Возьмите по числу обѣдающихъ пюре изъ перловой крупы, полагая по $\frac{1}{4}$ ф. на каждого, разведите его бульономъ и вскипятите. Передъ самымъ обѣдомъ подправьте тремя желтками и процѣдите сквозь сито и положите 2, 3 ложки вареной перловой крупы.

Подбивать желтками надо слѣдующимъ образомъ: выпустите три желтка, добавьте $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ или $\frac{1}{2}$ ф. сметаны и тщательно размѣшивайте все ложкою, а затѣмъ процѣдите. Передъ тѣмъ какъ подавать къ столу, влить въ молоко немного супа и размѣшать, а затѣмъ смѣшать все вмѣстѣ и вылить въ суповую чашку.

Припасы: перловой крупы 3 л., 3 шт. яицъ, сметаны $\frac{1}{2}$ ф., говядины для бульона $1\frac{1}{2}$ ф., кореньевъ по 1 шт.

39. Супъ пюре изъ дичи. (Potage purée de gibier).

Сварить хорошій крѣпкій бульонъ изъ 3 ф. говядины, телячьей ножки и половины курицы и кореньевъ; затѣмъ изжарить двухъ рябчиковъ и отдѣлить съ костей филе, положить въ ступку и истолочь до-мягка, а затѣмъ добавьте развареннаго риса или перловой крупы, протрите сквозь сито въ чистую кастрюлю, разведите слегка бульономъ, добавьте два яичныхъ желтка, смѣшайте хорошенъко веселою и поставьте на легкій огонь, и помѣшивайте, не давая супу кипѣть, такъ какъ иначе желтки свернутся. Спинки и ножки отъ жареныхъ рябчиковъ тоже истолките, положите ихъ въ другую кастрюлю, разведите немного бульономъ и вскипятите, а затѣмъ протрите сквозь сито въ пюре изъ филе и рису, тщательно перемѣшайте и снова протрите все сквозь сито въ суповую миску. Послѣ этого разведите все бульономъ и, помѣшавъ, подавайте къ обѣду.

Припасы: 3 ф. говядины, телячья ножка, $\frac{1}{2}$ курицы, 2 рябчика, 2 яйца, 1 чайн. чашку риса, кореньевъ.

40. Супъ изъ грудинки.

$2\frac{1}{2}$ —3 ф. середины телячьей грудинки положите въ кастрюлю и налейте ее бульономъ, добавивъ ее на $\frac{1}{4}$ чистымъ огуречнымъ рассоломъ. Затѣмъ поставьте кастрюлю на плиту и дайте супу хорошенъко увариться, на что надо около $1\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ выньте грудинку, обмойте ее горячей водою и, разрѣзавъ на куски, положите въ чистую кастрюлю и процѣдите въ нее же черезъ салфетку чистый бульонъ. Послѣ этого добавьте кореньевъ и 5 солен. огурцовъ, очищенныхъ отъ кожи и нарѣзанныхъ тоненькими ломтиками подправьте, подправкою изъ ложки муки и бульона и варите супъ еще въ теченіе часа, а затѣмъ подавайте.

Припасы: Грудинки телячьей $2\frac{1}{2}$ —3 ф., огурцовъ сол. 5 шт., муки 1 л., кореньевъ по 1 шт.

41. Раковъ супъ. (Potage d'écrivisses).

Сварите сорокъ штукъ раковъ, отымите хвостики и клешни и, очистивъ ихъ отъ скорлупы, положите ихъ особо,

Черепу очистите отъ внутренностей и истолките ихъ хорошенько вмѣстѣ со скорлупой отъ хвостиковъ и клешней. Выложите на сковороду и поджарьте въ ложкѣ хорошаго сливочнаго масла. Затѣмъ положите эту кашу въ заранее уже приготовленный бульонъ и варите въ теченіи полчаса, или даже болѣе, т. е. до тѣхъ поръ, пока на поверхности бульона не образуется палетъ раковаго масла, имѣющій пріятный красноватый оттѣнокъ. Масло это не слѣдуетъ снимать, а процѣдите его въ миску, въ которую положите фаршированныхъ раковыхъ череповъ. Фаршируютъ ихъ слѣдующимъ образомъ: половину шеекъ и всѣ ножки изрубите какъ можно мельче, смѣшайте ихъ съ 3—4 сырыми яйцами, полужелткомъ нарубленной зелени петрушки и такой же порціей укропа, съ мякишемъ $\frac{1}{2}$ бѣл. хлѣба, предварительно вымоченнаго въ молокѣ и хорошо отжатаго, посолите и, начинивъ этимъ фаршемъ раковыя спинки, положите ихъ въ кастрюлечку, налейте ее бульономъ и варите въ немъ. Передъ обѣдомъ выложите въ миску, налейте супъ и подавайте. Фаршъ можно готовить и слѣдующимъ образомъ: всѣ очищенные ножки и половину шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ 2 ложк. мелко истолченныхъ бѣлыхъ сдобныхъ сухарей, полстаканомъ риса, отвареннаго въ бульонѣ, укропомъ, зеленью петрушки; добавить два сырыхъ яйца, ложку масла и соли по вкусу, развести все $\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ, но такъ, чтобы все было довольно густо, подогрѣть и начинить этимъ фаршемъ раковыя спинки.

Припасы: 40 шт. раковъ, 1 л. масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ бѣл. хлѣба, говядины $2\frac{1}{2}$ —3 ф., кореньевъ по 1 шт., зелени.

42. Весенній супъ. (Прентаньеръ. Patage printanier).

Въ хорошо уваренный и кипящій бульонъ положите моркови и кореньевъ, нашинкованныхъ потоньше, добавьте свѣжаго горошка, спаржи, гороховыхъ лопатокъ, фасоли и по нѣскольку листьевъ щавеля и шпинату. Вскипятите и подавайте на столъ. Шпинатъ и щавель надо класть передъ самой подачей на столъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. говядины, зелени разной.

43. Супъ по—та—фе. (Potage pot—au—feu).

Сварите бульонъ съ кореньями, нарезанными большими кусками, а когда коренья сварятся, то выньте ихъ, промойте въ теплой водѣ и сложите въ миску, куда процѣдите и бульонъ, когда онъ будетъ готовъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. говядины, рѣпы и моркови по 2 шт., кореньевъ по 1 шт.

44. Супъ пюре изъ спаржи. (Potage purée d'asperges).

Очистить и мелко нарезать молодую спаржу и отварить ее въ водѣ, а затѣмъ залить бѣлымъ соусомъ, приготовленнымъ на сливочномъ маслѣ, и поставить варить на легкомъ огнѣ. Когда спаржа совершенно уварится, то протереть ее сквозь частое сито, положить въ кастрюлю и развести бульономъ. Отпуская къ обѣду, вскипятить на плитѣ, подбить тремя желтками и прибавить немного сырыхъ сливокъ.

Припасы: 2— $2\frac{1}{2}$ ф. говядины, 2 ф. спаржи, 3 яйца, 2 л. сливокъ, кореньевъ по 1 шт.

45. Супъ пюре изъ гороха. (Potage purée de pois vert).

Взять фунтъ гороха, хорошенько вымыть его и положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{2}$ ф. сырой ветчины и добавить по 1 шт. кореньевъ, налить водою, вскипятить, а затѣмъ накрыть и поставить въ печь. Когда все упрѣетъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ и продолжать кипятить на легкомъ огнѣ, снимая накипь до тѣхъ поръ, пока супъ совсѣмъ не очистится. Подавая къ столу, посолить и процѣдить.

Припасы: 2— $2\frac{1}{2}$ ф. говядины, ветчины $\frac{1}{2}$ ф., 1 ф. гороху, кореньевъ по 1 шт.

46. Лѣтніе щи. (Tschy à la russe).

Нарубите капусту, посолите и вмѣстѣ съ говядиной положите въ котелокъ или горшокъ и, наливъ водою, поставьте

въ печь. Въ щи обыкновенно добавляют коренья и дают имъ хорошенько упрѣть.

Припасы: 2—2½ ф. говядины, кочанъ капусты (небольшой), кореньевъ по 1 шт., луковицу.

47. Щи изъ кислой капусты. (Potage tschy à la russe).

Возьмите нужное количество говядины, вымойте ее и положите въ котелокъ или горшокъ, добавьте кислой капусты, луковицу, лавроваго листа и перцу и поставьте въ печь, а когда все прокипитъ раза два, выньте изъ печки, подправьте ложкою муки, закройте котелокъ или горшокъ и поставьте его прѣть. Чѣмъ щи будутъ больше прѣть, тѣмъ они будутъ лучше.

Припасы: 2½—3 ф. говядины, 2 ф. кислой капусты, кореньевъ, луковицу и 1 л. муки.

48. Щи зеленые. (Potage tschy d'orties).

Зеленые щи можно варить изъ шпинату, крапивы, щавелю или разсады. Разсаду надо предварительно обдать кипяткомъ и варить отдѣльно, такъ какъ иначе щи могутъ получить горечь. Отваривъ разсаду, откиньте ее на рѣшето, а когда вода стечетъ, то ее надо изрубить и положить въ бульонъ; рубить разсаду надо не мелко, т. е. не такъ какъ крапиву или щавель, а кусочками. Когда варятъ щи изъ щавеля, то его надо сварить и изрубить какъ можно мельче, или даже протереть сквозь рѣшето. Положивъ зелень въ бульонъ, надо варить ее, въ теченіи ½ часа, на легкомъ огнѣ. Въ зеленые щи добавляют, по желанію, сметану и сваренныя въ крутую яйца.

Припасы: 2—3 ф. говядины, зелени 1—1½ ф., 2, 3 яйца, сметаны ½ стак.

49. Борщъ. (Potage borsche.)

Въ борщъ обыкновенно кладутъ свѣжую рубленную капусту и шинкованную свеклу, а бульонъ для него приго-

товляютъ или изъ одной говядины, или съ добавленіемъ къ ней ветчины, гуся, утки или сосисекъ. Приготовляя его, надо помнить, что говядина должна вариться не меньше 5, 6 часовъ, между тѣмъ какъ для ветчины довольно 2 ч., а для утки всего 1½ ч., по этому-то говядину слѣдуетъ варить раньше другого мяса. Борщъ долженъ точно также хорошенько упрѣть; къ нему подаютъ сметану.

Припасы: 2—3 ф. говядины, ветчины ½ ф., сосисекъ 6 шт., свеклы 3, 4, капусты кочанъ (небольшой), перцу и лавр. л.

50. Разсольникъ изъ говяжьихъ почекъ. (Potage rassolnik).

Возьмите говяжью почку, вымойте ее и нарежьте небольшими ломтиками, затѣмъ положите въ холодную воду и оставьте ихъ въ ней, въ теченіи одного часа, для того, чтобы они хорошенько вымокли, а послѣ этого вымойте ихъ еще разъ въ водѣ, положите въ кастрюлю, прибавьте туда 2 ф. говядины (огузка или кострица) морковь, двѣ луковицы, сельдерея и петрушки и, наливъ водою, поставьте варить, а когда поспѣетъ, выньте почки, процѣдите бульонъ и добавьте въ него ½ стакана огуречнаго рассола и вскипятите еще разъ.

Припасы: Почку, 2 ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., 2 лук.

51. Супъ изъ цыплятъ (по англійски). Potage de poulets à l'anglaise.)

Обжарьте двѣ луковицы въ кастрюлѣ, положите затѣмъ въ нее двухъ крупныхъ цыплятъ, сырой ветчины, двѣ моркови, сельдерея и порей, накройте крышкою, поставьте на огнѣ и обжарить, затѣмъ всыпать три ложки муки, тщательно, но осторожно размѣшать мѣшалкою, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока цыплята и ветчина не сдѣлаются совершенно мягкими. Тогда цыплятъ вынуть и разнять на части, а ветчину разрѣзать на небольшіе кусочки и выложить въ суповую миску. Съ супа надо снять жиръ и процѣдить сквозь салфетку.

Припасы: 2 шт. цыплятъ, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, 2 ф. говядины, рису $\frac{1}{2}$ чашки, ложку масла, кореньевъ по 1 шт.

52. Борщъ литовскій.

Взять 3, 4 горсти сельдерея, перебрать его и вымыть, а затѣмъ нарѣзать какъ можно мельче, обжарить, а затѣмъ налить жидкимъ бульономъ, положить копченой свиной грудинки, которую нужно предварительно нарѣзать маленькими кусочками, и варить на легкомъ огнѣ, закрывъ кастрюлю крышкою. Когда прокипитъ раза два, три, добавить нашинкованнаго щавеля и продолжать варить до полной готовности. Подавая на столъ, снять съ верху жиръ и подбить тремя желтками.

Припасы: Говядины для бульона $1\frac{1}{2}$ ф., копченой свиной грудинки 1 ф., ложку масла, зелени сельдерея, шпината, 2, 3 яйца.

О Т Д Ъ Л Ъ II.

Соуса (скорожные, постные, рыбные, грибные, для пирожныхъ. Майонезы и сиропы).

53. Соки для соусовъ.

Сокъ изъ какого нибудь мяса, живности, дичи, рыбы, грибовъ и т. д. придаетъ кушаньямъ особенный, пріятный вкусъ, а потому ихъ и необходимо заготовлять, хотя бы даже въ самомъ незначительномъ количествѣ. Надо замѣтить, что всѣ соки изъ различнаго мяса, дичи и рыбы приготавливаются почти одинаково.

54. Бѣлый сокъ.

Возьмите разныхъ костей и обрѣзковъ мяса, дичи или рыбы, положите въ кастрюлю, подлейте стаканъ или два бульона, закройте кастрюлю и, поставивъ покрытымъ на легкій огонь, варите до тѣхъ поръ, пока весь бульонъ не выкипитъ, а кости поджарятся (но только слегка). Послѣ это-

го добавьте столько бульону, сколько понадобится для того, чтобы все содержащееся въ кастрюлѣ было вполне покрыто имъ, добавьте очищенныхъ и вымытыхъ кореньевъ и немного пряностей и варите въ теченіе 2-хъ часовъ, а затѣмъ процѣдите, снимите сверху жиръ и снова кипятите на плитѣ, помѣшивая и снимая накипь. Это надо продолжать до тѣхъ поръ, пока сокъ не приметъ хорошаго, пріятнаго вкуса и не будетъ довольно густъ.

55. Красный сокъ.

Этотъ сокъ приготавливается почти такъ-же, какъ и бѣлый, но кости и обрѣзки надо поджарить на огнѣ до кофейнаго цвѣта и тогда уже прилить краснаго бульона.

Эссенція свекольная.

Приготавливается очень просто: возьмите за нѣсколько минутъ до обѣда двѣ штуки красной свеклы, очистите ее и натрите на теркѣ, а затѣмъ положите въ кастрюлю, влейте въ нее ложку или двѣ воды и вскипятите на огнѣ, а затѣмъ процѣдите сквозь салфетку.

Приготовление ланспиковъ, брезы и корбульоновъ.

56. Ланспикъ изъ телячьихъ ножекъ и головокъ.

Для приготовления ланспика нужно взять пару телячьихъ ножекъ или головку (когда ланспику надо много), отдѣлите мясо съ костей, обмойте въ теплой водѣ и продержите въ ней часъ и даже болѣе, положите въ кастрюлю, добавьте по два различныхъ корешка и немного пряностей и отварите какъ бульонъ, а когда онъ будетъ готовъ, то выньте изъ него ножки или головку и поставьте въ холодное мѣсто, а ланспикъ процѣдите въ другую кастрюлю, прибавьте ложку или двѣ краснаго бульона изъ телятины, посолите и влейте ложку хорошаго винограднаго эстрагоннаго уксуса, а затѣмъ снимите сверху жиръ и очистите двумя яйцами,

которые надо разбить въ кастрюлю, разбить хорошенько вѣнчикомъ, развести приготовленнымъ ланспикомъ и поставить на плиту и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, а потомъ отставить на легкій огонь, закрыть кастрюлю крышкою и снова кипятить до тѣхъ поръ, пока ланспикъ не очистится совершенно и не достигнетъ нужной крѣпости, что узнается по его тягучести. Послѣ этого процѣдите сквозь салфетку и, сливъ въ форму, поставьте на ледъ.

57. Ланспикъ изъ куръ.

Приготавливается какъ и предыдущій, но телячьи ножки нужно наливать крѣпкимъ куринымъ бульономъ и для вкуса прибавлять бѣлаго винограднаго вина ($\frac{1}{2}$ стакана); точно также приготавливается и *ланспикъ изъ дичи*, но вмѣсто куринаго бульона добавлять консоме изъ дичи.

58. Ланспикъ изъ свиной головизны.

Возьмите свиные ноги, ошпарьте ихъ и оскоблите чисто и, разрубивъ на двѣ части, положите въ кастрюлю, налейте водою и кипятите до готовности, а затѣмъ слейте бульонъ и процѣдите сквозь чистое сито, а затѣмъ вымойте ноги, положите ихъ въ чистую кастрюлю и налейте процеженнымъ бульономъ (который долженъ быть приготовленъ изъ нихъ же). Добавьте немного пряностей и кореньевъ, какъ для бульона, закройте крышкою и продолжайте варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока они не разварятся совершенно, т. е. не сдѣлаются совершенно мягкими. Тогда ланспикъ надо процѣдить и очистить тѣмъ же способомъ, какъ мы описали при приготовленіи ланспика изъ телячьихъ ножекъ. Держать въ формѣ на холодѣ.

59. Ланспикъ изъ рыбы.

Изготовьте крѣпкій и вкусный рыбный бульонъ и отварите рыбнаго клея *) слейте ихъ вмѣстѣ и размѣшайте,

*) На среднюю форму по 4-5 лотовъ.

а затѣмъ очистите, влейте въ форму и поставьте на холодъ. Этотъ ланспикъ долженъ быть приготовленъ всегда заблаговременно.

60. Фритюръ.

Возьмите говяжьего или свиного жира (самое лучшее почечнаго), стопите его въ кастрюлѣ и соедините съ очищеннымъ жиромъ, снятымъ съ бульоновъ и брезовъ, очистите, процѣдите сквозь сито въ желѣзную кастрюлю, а когда понадобится, то за $\frac{1}{2}$ часа до употребленія разогрейте погорячѣе. Фритюръ надо сохранять въ каменной посудѣ, закрытымъ и непремѣнно на холоду.

61. Бѣлый сладкій, съ виномъ соусъ.

Приготовьте бѣлый соусъ и подлейте къ нему $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина и добавьте $\frac{1}{2}$ ложки толченаго сахара. Подавая на столъ, передъ самымъ обѣдомъ, вбейте въ него посредствомъ веселки два сырыхъ желтка и поставьте кастрюлю съ нимъ на плиту, при чемъ наблюдайте, чтобы соусъ не закипалъ. Вообще надо, чтобы онъ былъ только горячъ и довольно густъ. Этотъ соусъ обыкновенно подаютъ къ земляной грушѣ и цвѣтной капустѣ, хотя онъ и не можетъ замѣнить собой вполне соусъ сабайонъ.

Припасы: Муки 1 л., 1 л. масла, сахару 1 $\frac{1}{2}$ л., бѣлаго вина $\frac{1}{2}$ ст., 2 яич. желтка.

62. Бѣлый сладкій лимонный соусъ.

Приготовьте бѣлаго соуса и добавьте въ него, по вкусу, сахару, но не болѣе столовой ложки и $\frac{1}{2}$ л. лимоннаго сока.

Припасы: Масла 1 л., сахару 1 л., $\frac{1}{2}$ лимоннаго сока.

63. Бѣлый соусъ съ каперсами.

Приготовьте бѣлый соусъ и добавьте въ него 1 ложку Каперсовъ, 10—12 шт. очищенныхъ (безъ косточекъ) оли-

вокъ и нѣсколько (по желанію) маринованныхъ корнишоновъ, разрѣзанныхъ наискось на 2—4 части и штукъ 5, тоже разрѣзанныхъ, бѣлыхъ маринованныхъ грибовъ. Положите все это въ кастрюлю и прокипятите раза два, помѣшивая веселкою

Припасы: 1 л. масла, 1 л. муки, 1 л. каперсовъ, 10—12 шт. оливокъ, 5—10 шт. отварныхъ грибовъ и корнишоновъ 10—12 шт.

64. Бѣлый соусъ съ хрѣномъ.

Приготовьте самый жидкій бѣлый соусъ и положите въ него $\frac{1}{2}$ стакана натертаго хрѣна, тщательно перемѣшайте и прокипятите. Этотъ соусъ идетъ къ разварной говядинѣ и къ солонинѣ.

Припасы: 1 л. масла, 2—3 стакана бульона, 1 л. муки, 1 ст. тертаго хрѣна.

65. Грибной соусъ.

Поджарить 1—2 ложки муки въ прованскомъ маслѣ и развести грибнымъ бульономъ, грибы изъ котораго нашинкуйте помельче и положите тоже въ соусъ, прибавьте ложку каперсовъ, немного толченаго сахара и рюмку красного уксуса.

Припасы: 1 л. прованск. масла, 1 л. муки, сушен. бѣлыхъ грибовъ 10—12 шт., сахар утолчен. $\frac{1}{2}$ ложки, каперсовъ 1 л., уксусу красн. 1 л.

66. Соусъ пикантъ. (Piquante à la russe).

Возьмите красного соуса и положите въ него двѣ ложки каперсовъ, 12 очищенныхъ, безъ косточекъ, оливокъ и 18 маслинъ, 6 марин. грибовъ, 10 разрѣзанныхъ корнишоновъ и 2—3 тоненькихъ ломтика лимона (безъ кожи и семени). Все это прокипятите раза 2 или 3, тщательно помѣшивая мѣшалкою. Этотъ соусъ подается, по большей части, къ разварной рыбѣ.

67. Красный соусъ съ кабуль или др.

Возьмите красного обыкновеннаго соуса и прибавьте къ нему ложку сои кабуль, или другой какойнибудь, но только не анчоусной и не раковой.

Припасы: 1 л. масла, 1 л. муки, 1 л. сои кабуль.

68. Красный соусъ съ лукомъ.

Нашинкуйте какъ можно мельче 2—3 луковицы и поджарьте ихъ въ ложкѣ сливочнаго масла, до красна, но только такъ, чтобы лукъ не пригорѣлъ. Когда же лукъ будетъ готовъ, то положите его въ красный соусъ и хорошенько промѣшайте.

69. Соусъ сабайонъ.

Этотъ соусъ употребляется очень часто. Для приготовления его надо взять 5—6 желтковъ, отдѣлить отъ нихъ бѣлки и всыпать въ нихъ 4—5 ложекъ мелкаго сахара и затѣмъ растереть его съ желтками до полученія однообразной бѣлой массы, а затѣмъ прибавить, при постоянномъ взбиваніи вѣнчикомъ, $\frac{3}{4}$ стакана мадеры или сотерна (мадеру можно даже разбавить немного водою). Затѣмъ поставьте соусъ на плиту и продолжайте взбивать вѣнчикомъ. Когда же сабайонъ начнетъ подниматься, то кастрюлю надо перенести на сильный огонь и продолжать взбивать до образования пѣны, не допуская, однако, сабайонъ до кипѣнія. Какъ только соусъ вспѣнится, то сабайонъ готовъ.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ готовится предъ самымъ обѣдомъ.

Припасы: 5 желтк., 4 л. сахару, $\frac{3}{4}$ стак. мадеры или сотерну.

70. Соусъ тартаръ.

Возьмите ложку приготовленной французской горчицы, 3 ложки прованскаго масла и $\frac{1}{2}$ л. хорошаго винограднаго уксуса. Все это положите въ салатникъ и тщательно взбейте вѣнчикомъ или мѣшалкою.

Припасы: Готовой горчицы 1 л., прованскаго масла 3 л., уксусу $\frac{1}{2}$ л.

71. Соусъ тартаръ съ каперсами.

Приготавливается такъ же, какъ и предыдущій, но къ нему надо добавить 2 ложки мелко изрубленныхъ каперсовъ и смѣшать.

72. Соусъ тартаръ съ анчоусной соей.

Приготовление одинаково съ предыдущими, но вмѣсто каперсовъ добавляют $\frac{1}{2}$ ложки анчоусной сои.

Припасы: готовой горчицы 1 л., прованск. масла 3 л., уксусу $\frac{1}{2}$ л., анчоусной сои $\frac{1}{2}$ ложки.

73. Горчичный холодный соусъ.

Возьмите 2 чайныхъ ложки горчицы и заварите 2 ложками (столовыми) кипятку; шесть яичныхъ желтковъ, 2 чайн. ложечки толченаго сахара, 2 ложки прованск. масла, ложечку соли, $\frac{3}{4}$ стак. виногр. уксуса, 1 мелко изрублен. бѣлокъ и 5—6 маринов. грибовъ, а также чайную ложечку мелко изруб. лука и укропа и 2 ложечки каперсовъ и очищенныхъ (безъ косточекъ) оливокъ. Все это тщательно смѣшать.

Припасы: 2 л. сухой горч., 2 л. масла, 1 ст. уксуса, 2 желтка, грибовъ 5—6, укропу рублен. $\frac{1}{2}$ л.

74. Сахарный соусъ.

Возьмите съ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и распустите его въ кастрюлѣ, а затѣмъ натолките три ложки ржаныхъ или сдобныхъ сухарей и тщательно смѣшайте съ масломъ. Подавать горячимъ.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 2—3 ложки толчен. сухарей.

75. Красный соусъ изъ дичи.

Приготовьте соусъ сальми и поставьте его въ кастрюлю на плиту, а когда онъ выкипитъ до густоты, то прибавьте 1 л. дичьей крови, немного уксуса и соли, а затѣмъ размѣшайте, процѣдите и прибавьте 1 л. сливочнаго масла.

Припасы: Соусу сальми, уксусу 1 л., 1 л. масла, 1 л. крови.

76. Соусъ съ лимономъ.

Распустите на легкомъ огнѣ $\frac{1}{4}$ ф. хорошаго сливочнаго масла и выжмите въ него сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, а затѣмъ сбейте его вѣнчикомъ до густоты сметаны и до получения имъ бѣлаго цвѣта. Подавать тепловатымъ.

Припасы: Сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф., $\frac{1}{2}$ лимона.

77. Соусъ роаль.

Приготовьте бульонъ изъ дичи, добавьте въ него стаканъ рейнвейна или шато д'икемъ и пять большихъ ложекъ бѣлаго соуса, вскипятите, помѣшивая вѣнчикомъ или мѣшалкою, а когда соусъ загустѣетъ, то процѣдите его, добавьте въ него нѣсколько изрубленныхъ трюфелей; вскипятите снова и прибавьте ложку хорошаго сливочнаго масла, а затѣмъ размѣшайте.

Припасы: Дичи для бульона 2 ф., рейнвейна или шато д'икемъ 1 стак., 1 л. сливочн. масла; трюфелей 5—6 шт.

78. Соусъ горячій постный.

Обжарить 1 л. муки въ 1 л. прованск. масла и развести сокомъ отъ грибовъ, или бобовъ или капусты, вскипятить и положить по вкусу лимоннаго сока, соли, рубл. зелени и зеленаго лука.

Припасы: 1 л. прованс. масла, 1 л. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, рублен. зелени, петрушки и луку по 1 ложечкѣ.

79. Соусъ Сальми. (Salmis).

Возьмите костей и обрѣзковъ отъ обжаренной дичи и изрубите ихъ въ мелкія части, а затѣмъ положите ихъ въ кастрюлю, налейте въ нее 1 ст. красн. вина и 6 стак. крѣпкаго бульона и уварите до надлежащей густоты, а затѣмъ процѣдите и, добавивъ 6 л. краснаго соуса, вскипятите еще разъ и процѣдите.

Припасы: Говядины $1\frac{1}{2}$ ф., обрѣзковъ и костей дичи 1 ф., вина красн. 1 ст., красного уксуса 5 л.

80. Соусъ перечный.

Возьмите стаканъ хорошаго винограднаго уксуса, 3 гвоздики, 2 зерна кардамону, нѣсколько зеренъ простаго и англійскаго перца, 2 лавровыхъ листка, по щепоткѣ мускатнаго цвѣта, майорана и тмина, положите все это въ кастрюлю и поставьте на легкій огонь, а когда выкипитъ до половины, то добавьте 6 ложекъ краснаго соуса, поварите еще немного и затѣмъ процѣдите.

Припасы: 1 ст. виногр. уксуса, гвоздики и кардамону, перцу и пряностей.

81. Соусъ Русскій.

Возьмите два стакана рыбнаго бульона и смѣшайте его съ 3 стак. красн. соуса, 1 ст. огуречнаго рассола и 1 ст. бѣлаго вина; влейте все это въ кастрюлю, поставьте на огонь и помѣшивайте, чтобы соусъ не пригорѣлъ ко дну и кастрюли, одновременно съ этимъ очистите пять соленыхъ огурцовъ, разрѣжьте каждый изъ нихъ продольно на 4 части, вырѣжьте у нихъ сердцевину, сложите въ кастрюлю, обдайте кипяткомъ, а затѣмъ отварите въ бульонѣ. Точно такъ же нашинковать петрушки и сельдерея, обдать ихъ кипяткомъ и отварить ихъ, тоже отдѣльно, въ бульонѣ; точно такъ же поступить и съ оливками. Затѣмъ отварить свѣжихъ или маринованныхъ грибовъ и когда они будутъ готовы, слить сокъ ихъ въ соусъ и прокипятить все вмѣстѣ, процѣдить сквозь частое сито и держать на пару до подачи на столъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ ст. рыбнаго бульона, краснаго соуса 4 ст., бѣл. виногр. вина 1 ст., огуречн. рассола 1 ст., маринов. грибовъ 8, 10 штукъ, солен. огурцовъ 5 шт., петрушки и сельдерея по 1 шт., оливокъ 6—10 шт.

82. Супъ голландскій. (Hollandaise).

Возьмите 6 желтк. и выложивъ ихъ въ кастрюлю, добавьте въ нее 2 л. бѣлаго соуса и, поставивъ кастрюлю на край плиты, сбивайте лопаткою. Одновременно распустите въ другой кастрюлѣ $\frac{1}{3}$ ф. масла и вскипятите вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ уксуса, а когда желтки начнутъ подниматься, прибавляйте въ нихъ по ложки масла съ уксусомъ, не переставая сбивать ихъ. Когда же вы вольете все масло и соусъ загустѣетъ и отчасти поднимется, то посолите по вкусу и немедленно подавайте къ столу.

Припасы: 6 яичн. желтк., бѣлаго соуса 2 л., сливочн. масла $\frac{1}{3}$ ф., уксуса 1 ложку.

83. Соусъ польскій (Polonaise).

Распустите въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, всыпьте въ него 3 л. тертыхъ сухарей или тертаго бѣлаго хлѣба и поставьте на огонь, не забывая помѣшивать. Какъ только сухари зарумянятся, то соусъ готовъ и его можно подавать.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, толченыхъ сухарей 3 л.

84. Соусъ бѣлый (густой), на сметанѣ.

Въ масло, въ которомъ жарилось какое нибудь мясо, живность или дичь, прибавить за нѣсколько минутъ до подачи на столъ двѣ, три ложки холодной воды и немедленно, безпрестанно мѣшая, добавить отъ 2—8—12 ложекъ хорошей сметаны и, не переставая мѣшать, прокипятить раза два и затѣмъ тотчасъ-же облить имъ жаркое и подать его.

Примѣчаніе. Если этотъ соусъ постоятъ нѣсколько времени, то онъ не испортится, такъ какъ сметана можетъ очень легко отдѣлиться отъ масла.

85. Соусъ по нормандски. (À la Normande).

Налейте въ сотейникъ одну рюмку сотерна, 4 ложки хорошаго рыбнаго бульона, ложку сока изъ шампиньоновъ и,

закипятить, добавьте 5 л. бѣлаго соуса, немного сока изъ устрицъ и одну запасерованную луковицу. Затѣмъ кипятите, помѣшивая лопаткою, до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ и не получить хорошаго вкуса. Тогда процѣдите сквозь салфетку, добавьте немного сливочнаго масла, размѣшайте и опустите въ соусъ десять запасерованныхъ устрицъ, столько же раковыхъ шеекъ и одну небольшую налимью печенку, каторую надо нарѣзать кусками.

86. Соусъ Робертъ.

Запасеровать на маслѣ двѣ мелко нашинкованныхъ луковицы, а когда они заколеруются, то выложить ихъ на сито, для того, чтобы все масло стекло, а затѣмъ сложить въ кастрюлю и вскипятить съ мясомъ. Одновременно съ этимъ положить въ сотейникъ 3 ложки краснаго соуса и вскипятить съ 1 л. шампиньоннаго сока, влейте рюмку бѣлаго винограднаго вина, процѣдите, добавьте запасерованный лукъ и чайную ложечку франц. горчицы.

87. Соусъ изъ дичи, красный.

Очистите, выпотрошите, опалите и вымойте тетерку или рябчиковъ, или же какуюнибудь другую дичь, положите въ кастрюлю, добавьте ложку масла, посолите и жарьте на умеренномъ огнѣ до готовности, поворачивая ее нѣсколько разъ для того, чтобы она не пригорѣла. одновременно съ этимъ приготовьте соусъ или подливку, т. е. разотрите масло до бѣла съ мукою, залейте 2 ст. суповаго бульона и поставьте варить, мѣшая до тѣхъ поръ, пока все не загустѣетъ, тогда подожгите на сковородкѣ 2 куса сахара до черна, долейти 2 ложки воды, разведите сахаръ и вылейте въ соусъ, размѣшайте, посолите по вкусу, положите сахару и ложку каперсовъ и дайте прокипятить еще разъ. Этотъ соусъ долженъ быть кисловатосладкій, а потому въ, него въ случаѣ нужды, можно добавить ложку винограднаго уксуса и дать прокипятить. Подавая, изрѣзать тетерку на части, а если брали рябчиковъ, то каждого пополамъ, уложите въ соусникъ или на блюдо, залейте приготовленнымъ краснымъ

соусомъ и посыпьте нарѣзанной зеленью петрушки или укропа.

88. Соусъ къ жареной и разварной говядинѣ, котлетамъ и блингатому пудингу.

Испеките двѣ луковицы, очистите ихъ и, нашинковавъ какъ можно мельче, поджарьте немного съ масломъ, добавьте поджаренной муки и, размѣшавъ, разведите бутылкою бульона, добавьте соуса изъ подъ жаркаго, варите въ теченіи 2 часовъ, процѣдите, всыпьте мелкаго сахара, влейте лимоннаго сока или уксуса, соку изъ крыжовника, или же яблочную сою для того, чтобы придать соусу пріятный кислосладкій вкусъ, затѣмъ вскипятите нѣсколько разъ, облейте жаркое и пр., или подайте отдѣльно въ соусникѣ.

Припасы: 2 луков., 1 л. жарен. муки, 1 л. масла, 3 куса сахара, лимоннаго сока $\frac{1}{2}$ лимона.

89. Соусъ кислосладкій.

Ложку муки поджарьте въ 2 ложкахъ масла, разведите бульономъ, а по желанію можно добавить и рюмку вина и кипятить въ теченіи 2 часовъ, а затѣмъ процѣдите, добавить жженаго сахара, размѣшать и лимоннаго сока, вскипятить. Передъ подачей къ обѣду положить 2—3 ломтика лимона, разрѣзаннаго на части (безъ зеренъ), 2 ч. ложечки толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ стак. хорошо вымытаго изюма и, по желанію, миндаля и прокипятить еще разъ.

Если этотъ соусъ предназначается для подачи къ рыбѣ, то его надо развести рыбнымъ бульономъ и, вмѣсто скоромнаго масла, добавить прованскаго.

Припасы: 1 л. муки, $1\frac{1}{2}$ л. масла, 2 куса сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ст. изюма, 1 рюмку вина.

90. Горчичный соусъ.

Поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, развести двумя стаканами бульона, хорошенько прокипятить, процѣдить, добавить ложку готовой горчицы, влить рюмку мадеры, или немного уксуса, добавить 2 к. сахара и вскипятить.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ст. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, ложку готов. горчицы, 2 куса сахара, рюмку мадеры.

91. Соусъ изъ щавеля къ вареной говядинѣ или котлетамъ.

Очистите и переберите $\frac{1}{2}$ ф. щавеля, вымойте и отожмите его, а затѣмъ изрубите какъ можно мельче и положите въ каменную кастрюлю, накройте крышкою и варите безъ воды, мѣшая ложкою, до тѣхъ поръ, пока щавель не дастъ изъ себя соку, но наблюдайте при этомъ, чтобы не пригорѣло, а затѣмъ протрите сквозь сито. Между тѣмъ поджарьте $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки муки въ 1 чайн. л. масла и разведите 2 стаканами бульона, добавьте мелкаго сахара, сметаны и щавеля, вскипятите и облейте горячимъ вареную говядину или котлеты.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. щавеля, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ч. лож. муки, 1 л. масла, 2 к. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. свѣж. сметаны.

92. Луковный соусъ.

Нашинкуйте 10 лук., или 15 шарлотокъ (очистивъ ихъ) и поджарьте ихъ въ $\frac{1}{8}$ ф. масла, добавьте 1 л. муки, разведите двумя стаканами бульона, прибавьте ложечку лимоннаго сока или, за неимѣніемъ его, ложечку уксуса, подожженного сахара и вскипятите, а затѣмъ разведите соусомъ, въ которомъ жарилось мясо, для котораго вы приготовляете этотъ соусъ, подогрѣйте и обложите жаркое нашинкованнымъ лукомъ или шарлотками; облейте соусомъ, а остальной подайте отдѣльно.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки, 10 шт. луку или 15 шарлотокъ, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 кус. сахара.

93. Соусъ грибно й.

Поджарьте $\frac{1}{2}$ муки съ $\frac{1}{8}$ ф. масла и разведите 1 бут. крѣпкаго грибного бульона, кипятите въ теченіи 2 час., процѣдите, добавьте $\frac{1}{4}$ стакана сметаны, дайте вскипѣть, положите нашинкованныхъ какъ можно мельче сваренныхъ

грибовъ, посолите по вкусу и облейте что жарили, а затѣмъ подавайте.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ст. муки; $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1 б. бульона, грибовъ $\frac{1}{4}$ ф.

94. Соусъ изъ томатовъ.

Возьмите 3 шт. зрѣлыхъ, но не испорч. томатовъ, разрѣжьте ихъ и выберите изъ нихъ зернушки, а затѣмъ положите въ кастрюлю и тушите съ масломъ на легкомъ огнѣ, подливая по временамъ понемногу бульона, а потомъ протрите томаты сквозь сито и добавьте чайн. лож. толченаго сахара. Затѣмъ смѣшайте ложку масла съ такимъ же количествомъ муки и томатами, посолите по вкусу и разведите бульономъ до надлежащей степени, прокипятите и облейте мясо.

Припасы: 2—3 помидора, 2 кус. сахара, $1\frac{1}{2}$ л. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

95. Соусъ раковый.

Сварите 20 шт. раковъ (крупныхъ) въ круто посоленномъ кипяткѣ, очистите у нихъ ножки и шейки, а все остальное истолките въ каменной ступкѣ, размѣшайте, разведите 1 бут. бульона, хорошенько вскипятите, процѣдите, долейте ложечку лимоннаго сока и $\frac{1}{8}$ ф. сметаны или сливокъ, вскипятите все вмѣстѣ, добавьте мелко наръзанной зелени петрушки или укропа, смѣшайте и облейте этимъ соусомъ что надо и обложите раковыми шейками и ножками.

Припасы: 20 шт. раковъ, $\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ л. наръзан. зелени петрушки или укропа.

96. Соусъ изъ зеленого сухого горошка.

Обварите $\frac{1}{2}$ ф. сухого горошка такимъ образомъ, чтобы кипяткомъ прикрывалъ горошекъ на два или на три пальца. Закройте и оставьте стоять до тѣхъ поръ, пока горохъ не втянетъ въ себя всю воду, и тогда сложите его въ кастрюлю, налить на него еще два, три стакана воды и дать ему вариться въ теченіи одного часа, а потомъ сдѣлайте под-

правку изъ растертаго до бѣла масла съ мукою и вылейте ее въ гороховый соусъ, посолите по вкусу, дайте хорошенько прокипѣть, прибавьте толченаго сахара и, если окажется очень густъ, то прилейте немного воды, вскипятите еще разъ и выложите на блюдо или въ соусникъ.

Этотъ соусъ подаютъ обыкновенно къ ветчинѣ, къ котлетамъ и къ сосискамъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. сушен. зеленого горошка, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 л. муки, 2 к. сахара (толченаго), $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ.

97. Картофельный соусъ.

Очистите $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля, вымойте его и положите въ кастрюлю, налейте въ нее воды, чтобы картофель былъ покрытъ ею, и, не посоливъ, поставьте на плиту, или въ печь, гдѣ и варите его до того, пока онъ не будетъ совершенно мягокъ, т. е. готовъ, послѣ этого слейте съ него всю воду, оставьте картофель въ кастрюлѣ, посыпьте его солью и встряхните кастрюлю, чтобы соль легла равномерно на него, а затѣмъ закройте крышкою и дайте постоять нѣсколько времени на пару (5—10 мин.), а потомъ откиньте на рѣшето и сейчасъ же протирайте, т. е. пока картофель еще не остылъ, а потомъ уже въ протертый картофель положите 2 л. масла или сметаны и хорошенько помѣшайте, присыпая понемногу сахара. Послѣ этого поставьте на плиту и непрерывно мѣшайте, пока все хорошенько не прогреется, но при этомъ не давайте закипѣть. Если соусъ окажется очень густъ, то его можно развести чашкой молока и размѣшать. Сдѣлавъ это, выложите его на блюдо и посыпьте нарубленную петрушкою.

Примѣчаніе: Картофель никогда не слѣдуетъ варить въ кипяткѣ и посоливъ, такъ какъ въ этомъ случаѣ онъ не разваривается.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, молока или сливокъ 1 стак. или $1\frac{1}{2}$; 1 л. толч. сахара.

98. Соусъ изъ фасоли или бѣлыхъ бобовъ.

Вымойте хорошенько бобы и положите въ кастрюлю, налейте 1 бут. воды, посолите (лож. соли) и варите на лег-

комъ огнѣ, а когда бобы хорошо уварятся, то сдѣлайте обыкновенную подправку, т. е. возьмите 2 стол. ложки масла и 1 ст. ложку муки, разотрите, разведите бульономъ изъ подъ бобовъ, выложите бобы въ кипящій бульонъ и мѣшайте какъ можно скорѣе, до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, посолите по вкусу, прибавьте немного сахара, щепотку мускатнаго орѣха и дайте прокипѣть, а когда будетъ надо подавать къ обѣду, посыпьте сверху мелко-изрубленной зеленью петрушки. Этотъ соусъ можно подавать съ битками, сосисками или къ говядинѣ.

Припасы: 1 ф. бобовъ, масла $\frac{1}{8}$ ф., 1 л. муки, 2 кус. сахара, мус. орѣха $\frac{1}{8}$ ч., зелени петрушки или укропа $\frac{1}{2}$ л.

Примѣчаніе 1: Всѣ соуса, приготовленные на молокѣ, надо солить передъ самой подачей на столъ, такъ какъ во время варки молоко можетъ очень легко свернуться.

Примѣчаніе 2: Соленые или сухіе бобы надо намочить съ вечера.

99. Бѣлый соусъ изъ рыбы.

Возьмите столовую ложку масла и разотрите ее до бѣла съ 1 ложкою муки, добавьте пять желтковъ, залейте 2 ст. рыбнаго бульона, прибавьте столовую ложку каперсовъ, ложечку толченаго сахара и посолите по вкусу, а затѣмъ выжмите туда-же сокъ изъ одного лимона и, поставивъ на плиту, мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, но при этомъ наблюдайте, чтобы не закипало, а затѣмъ выложите рыбу на блюдо и залейте приготовленнымъ бѣлымъ соусомъ, посыпьте зеленью петрушки или укропа и подавайте.

Примѣчаніе: Въ этотъ соусъ всегда кладется лимонъ, но уксусъ никогда.

Припасы: 1 л. муки, 1 л. масла, 5 яицъ, $\frac{2}{3}$ б. бульона, каперсовъ 1 л., 2 к. сахара, сокъ изъ лимона, укропу или петрушки $\frac{1}{2}$ ч. л.

100. Соусъ сборный къ холоднымъ рыбамъ.

Заварите 2 ч. ложечки горчицы, 2 ложки кипятку, добавьте 6 желтковъ (сваренныхъ), которые надо предварительно

растереть, 6 же кусковъ сахара (толчен.), 2 л. прованскаго масла, соли по вкусу, около стакана хорошаго винограднаго уксуса, 1 мелко нашинкованный очищенный свѣжій огурецъ, немного нарѣзанныхъ, маринованныхъ грибовъ и нашинкованнаго зеленаго или рѣпчатаго лука и укропа, 2 л. каперсовъ и 1 л. оливокъ, снятыхъ съ костей. Все это надо тщательно и хорошенько смѣшать.

Припасы: 2 л. горчицы, 6 яицъ, 6 кус. сахара, 2 л. прованск. масла, яйцо, 1 ст. уксуса, свѣжій огурецъ, зелени укропа, луку, немного маринов. грибовъ, каперсовъ и оливокъ.

101. Соусъ провансаль. (Provençale).

Отбейте сколько надо желтковъ на $\frac{1}{4}$ бут. прованскаго масла по 1 желтку) въ каменную чашку, посолите немного и мѣшайте деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока желтки не загустѣютъ, а затѣмъ прибавляйте по немногу уксуса и прованскаго масла до надлежащей пропорціи. Когда-же все будетъ готово, то добавьте перебранной, вымытой и мелко нарубленной зелени (кервалю, укропу, эстрагону и шарлотку), посолите по вкусу, прибавьте глянсу и соусъ готовъ.

Примѣчаніе: Въ началѣ необходимо тщательно наблюдать за тѣмъ, чтобы желтокъ не затворожился. Въ этомъ случаѣ прованское масло не можетъ заварить его и отдѣляется. Если это случится, то необходимо прибавить новый желтокъ и мѣшать соусъ снова.

102. Хрѣнъ заварной. (Raifort).

Очистить, вымыть и стереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ ф. хрѣна, а затѣмъ распустить въ кастрюлѣ немного масла, добавить столовую ложку муки и запасеровать на огнѣ, а затѣмъ добавить натертый хрѣнъ, размѣшать, развести $\frac{1}{2}$ ф. сметаны и 4 желтками, посолить по вкусу, добавить уксусу и мѣшать на плитѣ до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ. Этотъ соусъ подаютъ и горячимъ и холоднымъ (по желанію).

103. Майонезъ изъ ланспика. (Mayonnaise).

Пропорція: Чумичка ланспика. 2 л. прованскаго масла и эстрагоннаго уксуса—по вкусу. Распустите ланспикъ въ каст-

рюлѣ. Этотъ ланспикъ долженъ быть приготовленъ изъ дичи или ножекъ, или-же изъ рыбы, и поставьте его на ледъ, а затѣмъ сбивайте деревяннымъ вѣнчикомъ. Когда ланспикъ совершенно остынетъ, влейте немного прованскаго масла и продолжайте взбивать, прибавляя по каплѣ уксуса, до тѣхъ поръ, пока майонезъ не побѣлѣетъ совершенно; въ случаѣ, если ланспикъ очень крѣпокъ и майонезъ начнетъ скоро застывать, то надо снять его со льда и сбивать уже на столѣ, въ умѣренной температурѣ, наблюдая при этомъ, чтобы майонезъ былъ не гуще соуса. Когда будетъ готово, то взять на тонкую лопатку по одному филе, или что нибудь другое, по желанію, изъ мяса или рыбы и обмакивать въ майонезъ (оставляя только на это время взбивать его) и укладывать на приготовленный на льду листъ. Майонезъ только тогда собьется хорошо, когда все для него заготовлено какъ слѣдуетъ быть и сбиваніе ланспика производится безостановочно, а въ противномъ случаѣ онъ неминуемо застынетъ и сдѣлается комками.

104. Шоколадный соусъ къ пудингу.

Наломайте или нарѣжьте небольшими кусочками $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду и облейте 3 ложками горячей воды, покройте и дайте постоять въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока шоколадъ не размякнетъ, затѣмъ влейте въ него 3 л. горячаго молока и размѣшайте. Одновременно съ этимъ взбейте 3 желтка съ 2 стол. ложками сахара, смѣшайте съ шоколадомъ, разведите съ 2 ст. теплаго молока и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, но не давайте кипѣть. Послѣ этого облить пудингъ и подавать.

105. Сливочный соусъ съ ванилью.

Вскипятите два стакана сливокъ или молока, взбейте шесть желтковъ съ тремя ложками толченаго сахара и смѣшайте съ горячими сливками, а затѣмъ истолките $\frac{1}{3}$ палочки ванили, завяжите ее въ кисею и опустите туда-же и, поставивъ на плиту, постоянно взбивайте вѣнчикомъ, пока вся масса не загустѣетъ, но однако, не давайте закипать, а

когда будет готова и станет подниматься, снимите съ плиты и выньте ваниль.

Припасы: 1 б. сливокъ, 3 стол. ложки толченаго сахара, 6 желтковъ, $\frac{1}{3}$ стручка ванили.

106. Соусъ изъ краснаго вина.

Вскипятить 2 ст. краснаго вина со стаканомъ мелкаго сахара, добавить кусочекъ корицы, а по желанію и 2, 3 гвоздички, а затѣмъ, вскипятите еще разъ.

Припасы: $\frac{2}{3}$ бут, Краснаго вина, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, 2 зол. корицы.

107. Соусъ миндальный

$\frac{1}{2}$ стакана сладкаго миндаля и 5 шт. горькаго обдать кипяткомъ, очистить отъ шелухи (кожура), нашинковать и истолочь какъ можно мельче въ каменной ступкѣ, прибавляя постепенно и по немногу теплаго молока для того, чтобы вышло всего $2\frac{1}{2}$ стакана, процѣдить, выжать, положить четыре желтка (предварительно растертыхъ съ сахаромъ поставить на плиту и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, но только не давать кипѣть, а затѣмъ процѣдить.

Припасы: $\frac{1}{2}$ стак. сладк. миндаля, 5 горькихъ миндаленъ. стаканъ молока, 4 яйца и $\frac{1}{8}$ ф. сахара.

108. Миндальное молоко къ киселю и пудингамъ.

$\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и 5 шт. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, дать постоять въ закрытой посудѣ, очистить отъ кожуры нашинковать и истолочь въ каменной ступкѣ, подливая горячей воды, помѣшать, процѣдить и прибавить немного толченаго сахара.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, 5 шт. горькаго, 5 ложечекъ мелкаго сахара.

109. Соусъ лимонный.

Срѣжьте какъ можно тоньше цедру съ одного лимона и прокипятите ее съ двумя стаканами воды и $\frac{1}{4}$ ф. сахара

въ кускѣ, добавьте сокъ изъ одного лимона, процѣживая его сквозь кисейку, и немного остудите. Затѣмъ истолките еще $\frac{1}{4}$ ф. сахара, разотрите его до бѣла съ 5 желтками, разведите всѣмъ соусомъ и, мѣшая, подогрейте до горячаго состоянія, но, однако, не давая закипать.

Припасы: 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару кускомъ и 5 желтк.

110. Соусъ съ ромомъ.

Смѣшайте ложку хорошаго сливочнаго масла съ ложкой же муки, разведите стаканомъ воды и кипятите въ теченіи двухъ часовъ, а затѣмъ, процѣдите и разведите не полнымъ стаканомъ бѣлаго винограднаго вина, всыпьте полъ стакана толченаго сахара и влейте рюмку рома, выжмите сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, долейте водою для того, чтобы вышло всего два съ половиною стакана и вскипятите, но слегка. Въ постное время, вмѣсто скоромнаго масла, возьмите ложку цѣованскаго масла (или орѣховаго).

Припасы: 1 л. сливочн. масла, 1 л. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{3}{4}$ стакана винограднаго бѣлаго вина, 1 рюмку хорошаго коньяка или рома.

ОТДѢЛЪ 3-й

(Майонезы, заливныя и разныя холодныя кушанья).

111. Майнезъ изъ индѣйки. (Mayonnaise de qinon).

Очистите индѣйку и уварите ее, вмѣстѣ съ кореньями и пряностями, въ бульонѣ до мягкости, а когда она будетъ готова, то выньте ее и немного остудите, а затѣмъ нарежьте правильными кусочками и, сложивъ на рыбное блюдо, поставьте его въ холодное мѣсто, а остальные части и кости снова варите въ томъ же бульонѣ, а затѣмъ добавьте въ него головку или ножки телячьи разварите ихъ, добавьте уксуса и уварите въ четырехъ стаканахъ, а затѣмъ сбейте майонезъ и поступайте по общимъ правиламъ.

Припасы: 4 телячьих ножки или одну головку, 5 зол. желатина, $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{2}$ ст. уксуса, небольшую индѣйку, кореньевъ: петрушку, сельдерей, парей и 1 луковицу, 2 лавр. листка, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ст. прованск. масла, кусокъ сахара, 2 листка красного желатину.

112. Майонезъ изъ рыбныхъ филе съ разнымъ салатомъ (Mayonnaise de poisson).

Очистите и вымойте двухъ судачковъ, снимите съ нихъ филеи, подрѣжьте верхнюю кожицу и разрѣжьте каждый филе на двѣ части, обравняйте ихъ, сложите на растопленное въ сковородѣ масло, посолите, поставьте на огонь и когда филеи поджарятся то есть побѣлѣютъ, то переверните ихъ и поджарьте окончательно, а затѣмъ снимите ихъ со сковороды на блюдо и остудите. Послѣ этого положите на сковороду гдѣ жарились филе, обрѣзки, головки и рыбныя кости, налейте водою, посолите, добавьте пряностей и зелени и варите до тѣхъ поръ пока достаточно не загустѣетъ т. е. бульона останется не больше одного стакана; тогда этотъ бульонъ процѣдите сквозь сито въ большую кастрюлю, поставьте на ледъ, влейте по немногу ложку уксуса, двѣ ложки прованскаго масла, посолите и сбивайте непрерывно вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока майонезъ не загустѣетъ и не побѣлѣетъ. Тогда обравняйте филеи и взявъ каждый изъ нихъ на лопаточку, обмокните въ майонезъ и потихоньку сдвиньте его съ лопаточки на желѣзный листъ такимъ образомъ, чтобы филей съверху былъ покрытъ совершенно ровно и гладко, а между тѣмъ приготовьте салатъ-маседуанъ, выложите немного его на середину блюда и когда соусъ на филеяхъ немного застынетъ, то берите по одной штукѣ и укладывайте ихъ въ кружокъ на блюдо (сверху салата). Если останется еще маседуанъ, то наполните имъ середину, обложите вокругъ зеленымъ крессомъ или нашинкованнымъ и заправленнымъ салатомъ.

Припасы: 2 судачка, 1 л. масла, 2 л. прованскаго масла, 1 л. уксуса, салата.

113. Майонезъ изъ цыплятъ. (Mayonnaise de poulets).

Очистить, выпотрошить, опалить и вымыть двухъ или трехъ цыплятъ (смотря по числу персонъ) и уварить ихъ до полной мягкости въ бульонѣ изъ говядины, кореньевъ и пряностей, а когда будутъ готовы, выньте, разрѣжьте каждого на части, снимите верхнюю кожицу, сложите на круглое блюдо, остудите и облейте муссомъ. Сверху уберите лансникомъ, отваренною спаржею, небольшими кусочками цвѣтной капусты и раковыми шейками, которыя надо продержатъ предварительно 2 часа въ уксусѣ съ масломъ.

Припасы: 2—3 цыпленка, 4 телячьихъ ножки, 1— $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, 2 лавр. листка, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана прованск. масла, кусокъ сахара, 1—2 лист. желатина.

114. Майонезъ изъ дичи. (Mayonnaise de gibier).

Возьмите по желанію какой нибудь дичи вычистите, опалите и вымойте ее, выньте кости, а затѣмъ нарѣжьте равными кусочками, остудите и сложите все на круглое блюдо, послѣ чего облейте все муссомъ, уберите лансникомъ и т. д.

Припасы: 3—5 рябчиковъ или 2 куропатки, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

На муссъ: 4 телячьихъ ножки или одну головку, 1— $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, кореньевъ по 1 шт., 2 лавр. листа, 3 яйца, уксуса $\frac{1}{2}$ ст. прованск. масла $\frac{1}{2}$ ст., толченаго сахара 1 лож., 1—2 листка желатина.

115. Холодная рыба. (Poisson froid).

Возьмите какую нибудь рыбу, вѣсомъ въ 3—4 ф. очистите, выпотрошите и вымойте, а затѣмъ осушите салфеткою, посолите и, завернувъ въ сухое полотенце, дайте полежать въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа, и между тѣмъ сварите три стакана отвара изъ кареневъ съ добавленіемъ 2 лавр. листьевъ, несколькихъ зеренъ перца и, остудивъ, перелейте все въ рыбный котелокъ съ решеткою, положите на это сверху рыбу, влейте въ бульонъ около $\frac{1}{2}$ стакана огуречнаго разсола, отъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана сотерна или бѣлаго хереса, или шампанскаго и добавьте воды, чтобы бульономъ покрывало рыбу

почти до верха и поставьте вариться, но при этомъ наблюдайте какъ можно тщательнѣе, чтобы непереварилось. Когда будетъ готово, то остудите въ томъ же бульонѣ, затѣмъ выньте рыбу вмѣстѣ съ рѣшеткою на блюдо и дайте ей обсохнуть и остынуть. Положите въ бульонъ около двухъ золотниковъ желатину и уварите до трехъ стакановъ, процѣдите, а когда остынетъ, то влейте $\frac{1}{4}$ стакана праванскаго масла, предварительно растертаго съ $\frac{1}{2}$ ложкою сарептской горчицы, полную ложечку толченаго сахара и желтокъ и сбивайте все метелкою до половины готовности т. е. до образованія легкой пѣны и, добавивъ тогда ложку каперцовъ, облейте половиною этого соуса, выложенную на блюдо рыбу. Вложите ей въ ротъ пучекъ зелени петрушки и украсьте этой же зеленью и хвостъ этой рыбы, а затѣмъ вокругъ ея разложите не большими пучками стебельки молодого салата латука, перемѣшаннаго съ остатками жидкаго мусса, а въ промежутки между латукомъ положите отваренныхъ раковъ. Къ этому блюду подаютъ обыкновенно провансаль или горчичный соусъ.

116. Ланспикъ мясной.

Возьмите телячью головку безъ мозга, или же телячьи ножки, вымойте ихъ самымъ тщательнымъ образомъ, нарѣжьте на куски и положите въ кастрюлю; прибавьте туда же кости и обрѣзки отъ жареной дичи или же говяжьихъ костей 1— $1\frac{1}{2}$ ф., т. е. вообще сколько найдется, залейте 3 бут. воды и уварите на половину, т. е. такъ, чтобы бульону вышло около $4\frac{1}{2}$ стакановъ. Послѣ этого процѣдите, остудите и снимите жиръ, а затѣмъ возьмите особую кастрюлю, положите въ нее 2 лавр. листа, простого и онглійск. перца, морковь, петрушку, сельдерей и луковицу, залейте все это приготовленнымъ и процеженнымъ бульономъ и прибавьте на каждый стаканъ по 3 лист. желатина, $\frac{1}{4}$ стак. уксуса и два бѣлка, размѣшанныхъ съ одною столовою ложкою воды, посолите и поставьте варить на умѣренный огонь до тѣхъ поръ, пока ланспикъ не очистится какъ слѣдуетъ быть, тогда возьмите на пробу немного этого ланспика и остудите его въ чашкѣ на льду и, если окажется, что онъ хорошо уже застываетъ, то процѣдите весь ланс-

пикъ сквозь салфетку. Если надо придать ланспику красноватый цвѣтъ, то необходимо брать красный желатинъ, а если желтый то подкрасить его жженымъ сахаромъ. Приготовленный такимъ образомъ ланспикъ надо держать во льду и употреблять по мѣрѣ надобности, онъ можетъ сохраняться довольно долго.

117. Ланспикъ изъ рыбы.

Вывойте и выпотрошите рыбу и снова вымойте, но не отскабливайте чешую, а затѣмъ сложите ее въ объемистую кастрюлю (на 5 ф. рыбы 3 бут.), налейте воды и варите до тѣхъ поръ, пока рыба не выварится совершенно. Послѣ этого процѣдите бульонъ сквозь салфетку въ особую кастрюлю, прибавьте немного лавров. листа, луковицу, кореньевъ и два бѣлка, размѣшанныхъ съ ложкою воды, добавьте $\frac{1}{4}$ стак. уксуса, посолите по вкусу и снова варите на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ланспикъ не очистится послѣ этого процѣдите его сквозь салфетку и остудите. Этотъ ланспикъ нужно сохранять точно также во льду.

Припасы: 2—4 тел. ножки или тел. головку, обрѣзковъ, костей 1— $1\frac{1}{2}$ ф. 3 лавр. лист., 10 горошенъ перцу, кореньевъ, 15 лист. желатину, $\frac{1}{2}$ стак. виноградн. уксуса, 2 яйца

Для рыбнаго ланспика: 5 ф. рыбы, 6 лавр. лист., 10 горош. перцу, кореньевъ по 1 шт., луковицу, желатину 15 лист., $\frac{1}{2}$ стак. виноградн. уксуса, 2 яйца.

118. Заливное изъ рыбы.

Очистите, выпотрошите и вымойте рыбу и положите ее брюшкомъ вверхъ въ продолговатый рыбный котелокъ или кастрюлю и залейте ланспикомъ такъ, чтобы рыба была вполне покрыта имъ. Вынесите на холодъ и когда ланспикъ хорошо застынетъ, выложите изъ формы на блюдо, обложите все заливное гарниромъ и подавайте съ соусомъ провансаль.

Выкладывать изъ формы надо осторожно, чтобы не попортить ланспикъ.

119. Салатъ изъ ершей. (Salade de Ierschi).

Очистите и вымойте нужное количество крупныхъ ершей, снимите съ нихъ филеи, отварите ихъ въ бульонѣ, приго-

товленномъ изъ ихъ же головъ и костей, а между тѣмъ выложите филе въ какую нибудь каменную посуду и вынесите на ледникъ, а изъ бульона приготовьте ланспикъ и оттяните его икрой. Послѣ этого положите на дно формы „рамку“ и уложите на неерядъ филе съ раковыми шейками, залейте ланспикомъ и хорошенько остудите, поступая такъ до тѣхъ поръ, пока вся форма не наполнится, а когда все хорошо застынетъ, выложите заливное на круглое блюдо, а отверстіе рамки и середину наполните въ видѣ горки очищенными и нашинкованными свѣжими огурцами и очищенными раковыми шейками и воткните въ середину же пучекъ зелени салата латука или рошена огарнируйте блюдо остальными филе изъ ершей и положите по краямъ полоски изъ ланспика, а также раковыхъ шеекъ. Къ этому салату подается соусъ изъ хрѣна.

Припасы: 25 крупн. ершей, 25 раковъ, салату на украшеніе, 3—5 свѣжихъ огурцовъ, $\frac{1}{8}$ ф. икры.

120. Холодное изъ свѣжей осетрины.

Опустите осетрину на 2 мин. въ кипяткъ и затѣмъ тотчасъ же выньте, очистите самымъ тщательнымъ образомъ чешую и сполосните рыбу нѣсколько разъ холодною водою, а затѣмъ положите въ кастрюлю, добавьте въ нее 5 лавр. лист. 8 шариковъ перца, луковицу, кореньевъ петрушки и сельдерея и заливъ все круто насолненнымъ кипяткомъ, поставьте варить часа на $1\frac{1}{2}$. Затѣмъ выньте рыбу, выложите на блюдо, обложите свѣжими очищенными и нашинкованными огурцами, а также и ломтиками лимона, каперсами и снятыми съ костей оливками и залейте все слѣдующей подливкой: разотрите горчицу съ сахаромъ, солью и прованскимъ масломъ, подливая при этомъ уксусъ и рыбный бульонъ, но поочередно, постепенно и понемногу. Посолите по вкусу, размѣшайте и облейте этою подливкою приготовленную рыбу, посыпьте сверху нарубленной зеленью петрушки и подавайте.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ стак. рыбнаго бульона, 1 стак. уксуса, 1 л. горчицы, 3 л. прованск. масла, 1 л. мелкаго сахара, ложечку зелени петрушки и укропа.

121. Винегретъ изъ рыбы. (Vinaigrette de poisson).

Возьмите сколько надо рыбы (полагая на каждую персону около $\frac{1}{3}$ ф.), снимите филе съ костей, очистите кожу и отдѣлите по возможности всѣ мелкія косточки. Послѣ этого нарѣжьте каждое филе небольшими ломтиками, посолите куски, посыпьте ихъ перцемъ и обрызгайте лимоннымъ сокомъ, а затѣмъ выложите ихъ попросторнѣе на мѣдный плафонъ, или сотейникъ, смазанный масломъ, подлейте въ него же одну или двѣ ложки холодной воды и, накрывъ плафонъ крышкою, поставьте его на край плиты или въ духовой шкафъ и поджарьте слегка рыбу. По прошествіи 10—15 минутъ, т. е. когда рыба сдѣлается достаточно мягка, вынесите ее на холодъ и остудите, а пока рыба остываетъ, приготовьте всѣ остальные продукты для винегрета, т. е. возьмите свеклу, обмойте ее и, не обрѣзывая корешковъ, положите въ кастрюлю, налейте холодной водою въ такомъ количествѣ, чтобы она покрывала ее, и варите на большомъ огнѣ, не закрывая крышки. Когда свекла сдѣлается довольно мягкой, слейте съ нея воду, очистите и нашинкуйте ломтиками или кружечками. Одновременно съ этимъ очистите и отварите сколько надо картофелю, но не давайте ему развариваться, а когда онъ будетъ готовъ нашинкуйте его маленькими ломтиками. Послѣ этого возьмите круглое блюдо и укладывайте на него рядами все, что приготовлено для винегрета, а также и очищенные и нашинкованные огурцы и залейте все это провансалью, а сверху посыпьте слегка рубленной зеленью петрушки или моркови. Для винегрета самое лучшее брать не очень костистую рыбу, т. е. судака, осетрину, севрюжку, лососину, сига или форель.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. рыбы, 5—6 шт. свеклы, картофелю 1 — $1\frac{1}{2}$ ф, 5 огурцовъ, $\frac{1}{2}$ ложечки зелени, ложку масла прованск., 1 лож. горчицы, уксусу 1 л.

122. С а л а т ъ О л и в ѣ е.

Нарѣзать тоненькими ломтиками филе хорошо изжареннаго рябчика и смѣшайте его съ такими же ломтиками отвареннаго, но не разсыпчатаго картофеля и ломтиками очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, добавьте каперсовъ и оливокъ

и залейте большимъ количествомъ соуса провансаль съ добавленіемъ къ нему сои кабуль. Остудите и переложите въ вазу, уберите очищенными раковыми шейками, салатомъ и мелко изрубленнымъ ланспикомъ. Подавать на столъ въ холодномъ видѣ. Зимой свѣжіе огурцы и вообще по желанію можно замѣнить корнишонами.

Припасы: 2—3 рябчика, $\frac{1}{2}$ ф. картофелю, 3 шт. огурцовъ, салата $\frac{1}{8}$ ф., ланспика стаканъ, каперсовъ и оливокъ по $1\frac{1}{2}$ ложки.

123. Студень (Aspie).

Очистите какъ можно лучше и вымойте головку и четыре телячьихъ ножки и сварите ихъ съ кореньями, лавровымъ листомъ, перцемъ (горошкомъ) и $\frac{1}{2}$ стак. уксуса, а когда хорошенько уварится, на что необходимо отъ 4—6 часовъ, то очистите все какъ можно лучше отъ волосъ и пр. и нарежьте маленькими кусочками, а бульонъ же продолжать варить вмѣстѣ съ оставшимися костями еще нѣсколько часовъ, а затѣмъ процѣдить, выложить въ него нарезанную мякоть, языки и мозги, такъ чтобы всега вышло около двѣнадцати стакановъ и застудите. Подавая выложить на блюдо, для чего обмакнуть форму на нѣсколько секундъ въ теплую воду. Къ студню подаютъ горчицу, уксусъ и хрѣнъ.

124. Винигретъ мясной.

Такъ какъ въ хозяйствѣ зачастую остается жареная говядина, телятина или дичь, то изъ нее и можно приготовить очень хорошій винигретъ, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: нарежьте тоненькими ломтиками то, что у васъ есть изъ мяса и дичи, отдѣливъ изъ нее предварительно кости и выложите ихъ на блюдо. Одновременно съ этимъ отварите картофель, свеклу и, по желанію, рѣпу. Очистите ихъ, нашинкуйте кружечками или кусочками и сложите на блюдо, гдѣ лежитъ нарезанное мясо и дичь, а затѣмъ очистите и нашинкуйте тоненькими ломтиками огурцы, двѣ луковицы нѣсколько штукъ отварныхъ или маринованныхъ грибовъ. Одновременно съ этимъ приготовьте подправку т. е. разотрите двѣ столовые ложки прованскаго масла съ чайною ложкою горчицы, прибавьте соли по вкусу

и ложку толченаго сахара, разведите двумя, тремя ложками хорошаго крѣпкаго винограднаго уксуса и добавьте двѣ ложки воды. Все это хорошенько перемѣшайте вмѣстѣ, наблюдая при этомъ, чтобы сахаръ, соль и горчица хорошенько соединились, а затѣмъ облейте этой подливкою все приготовленное для винигрета (мясо, огурцы, картофель, свеклу, грибы), размѣшайте и посыпьте сверху мелко изрубленной зеленью петрушки или укропа, а сверху полейте этою-же приправою, чтобы винигретъ былъ достаточно въ соку.

Припасы: Мяса или дичи $1\frac{1}{2}$ —2 ф., картофелю $\frac{3}{4}$ ф; 5 шт. свеклы, 2, 3 луковицы, 5 огурцовъ, 2, 3 ложки корнишоновъ, грибовъ отварн. $\frac{1}{4}$ ф., прованскаго масла 2 л., —3 л. уксуса, 1 л. толченаго сахара, горчицы 1 ложечку, зелени петрушки или укропа $\frac{1}{2}$ ложечки.

125. Поросенокъ со сметаной и хрѣномъ.

(Cochon de lait froid au raifort).

Ошпарьте, вычистите, выпотрошите и хорошенько вымойте поросенка, разрѣжьте его на большіе куски, или поставьте варить ихъ цѣликомъ, наливъ настолько воды, чтобы она покрывала мясо, добавьте лавроваго листа, перца, рѣпчатую луковицу и гвоздички, а когда хорошенько прокипитъ (раза два или три), выньте куски, а бульонъ процѣдите. Обдайте водою всѣ куски поросенка и поставьте варить его снова, заливъ процѣженнымъ бульономъ и посоливъ по вкусу, а затѣмъ дать ему вариться до мягкости. Когда же надо будетъ подавать къ столу, то выньте куски поросенка и, разрѣзавъ ихъ на порціи и залейте ихъ приправленною сметаною. Эту сметану надо предварительно смѣшать съ 1—2 чашками натертаго хрѣна и ложкою толченаго сахара и посолить по вкусу.

Припасы: Небольшого поросенка (молочника), 6 лавр. листьевъ, $\frac{1}{2}$ л. горошк. перца, 1 луковицу, 3 гвоздички, $1\frac{1}{2}$ ч. тертаго хрѣна, уксуса 1 л.

126 Винигретъ сборный. (Vinaigrette).

Нашинкуйте какъ можно мельче нѣсколько листочковъ красной капусты, посолите и хорошенько помѣшайте, полейте уксусомъ и сложите на тарелку, а между тѣмъ сва-

рите въ соленой водѣ 5 картофелинъ и остудите ихъ, испеките одну свеклу и тоже остудите и, затѣмъ очистите; возьмите три соленыхъ огурца, очистите ихъ и нашинкуйте, и кромѣ того изрѣжьте на части по 3 или 4 части маринованныхъ груздей, бѣлыхъ грибовъ или рыжиковъ. Картофель и свеклу тоже нашинкуйте и сложите все перечисленное нами на круглое блюдо, придавъ всему приготовленному форму горки, которую и обложите красной капустой, а затѣмъ сдѣлайте подливку изъ одной чайной ложечки сарептской горчицы заваренной кипяткомъ, такого же количества протертыхъ сквозь сито бобовъ, которые надо хорошенько смѣшать и стереть съ горчицею, добавить немного уксуса, бульона изъ подъ бобовъ и рубленной зелени петрушки и укропу и развести такъ, чтобы эта подливка была не особенно густа и имѣла пріятный, но не особенно жгучій вкусъ, а затѣмъ залить ей весь приготовленный винигретъ и дать ему нѣсколько постоять. Винигретъ этотъ называется также: „изъ всякой всячины“.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. бобовъ, 5 картофелинъ, 3,—4 огурца, нѣсколько грибовъ, 5—8 л. шинкованной капусты, $\frac{1}{4}$ кочана красной капусты, 1 л. горчицы.

127. Отварная рыба. (Poisson à la russe.

Очистите, выпотрошите и вымойте цѣлую рыбу, по вашему желанію (судака, форель, лососину, сига и т. д.) Отварите ее и остудите въ своемъ же отварѣ, а послѣ этого снимите съ нее кожу, переложите на блюдо брюшкомъ внизъ, уберите по хребту раковыми шейками, морианами и зеленью петрушки и покройте сверху ломтиками ланспика и дайте хорошенько застыть на льду, на что обыкновенно потребно $1\frac{1}{2}$ ч. Затѣмъ оботрите края блюда полотенцемъ и обложите рыбу гарниромъ изъ очищенныхъ раковыхъ шеекъ, маринада и ланспика. Къ отварной рыбѣ обыкновенно подаютъ соусъ провансаль или соусъ изъ хрѣна.

Припасы: Рыбы, ланспику 1 ф., гарниру $\frac{1}{2}$ ф., зелени, оливокъ (снятыхъ съ костей, капорцевъ и корнишоновъ по 2 стол. ложки, раковъ 25 шт., горчичнаго соуса $\frac{1}{2}$ ф.

ОТДѢЛЪ IV-й.

(Рыбный).

128. Винигретъ постный изъ разностей.

(Vinaigrette maigre)

Приготовьте зимній или весенній салатъ для холоднаго, прибавьте въ него отваренныхъ и очищенныхъ грибовъ; соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ и груздей, немного нарубленной зелени петрушки, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ, полейте уксусомъ и прованскимъ масломъ, размѣшайте хорошенько, выложите на блюдо и, затѣмъ, обложите тонко нашинкованными кружечками картофеля, свеклы, огурцовъ и пр. и залейте все соусомъ горчичнымъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. грибовъ,—5 шт. огурцовъ,— $\frac{1}{2}$ ф. картофеля,—3 шт. свеклы,—3 л. прованс. масла,— $\frac{1}{2}$ ст. уксуса,—зелени петрушки—ложечку.

129 Винигретъ изъ картофеля и селедки.

Очистите и сварите $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля (но только не разваривайте его), нашинкуйте его тоненькими ломтиками, а затѣмъ очистите, вымойте и нашинкуйте какъ можно мельче двѣ голландскія селедки, или, по крайней мѣрѣ перволовки и двѣ луковицы; послѣ этого разотрите до гладкости три сваренныхъ желтка съ двумя ложками горчицы, добавьте $\frac{1}{2}$ ложечки толченаго перца, ложку капорцевъ, столько же уксуса, эстрагона и двѣ ложки хлѣбнаго уксуса; все это размѣшать съ картофелемъ и подавать.

130. Судакъ заливной.

Возьмите судака, выпотрошите, вымойте, отдѣлите голову и разрѣжьте всего на части, вымойте, сложите въ кастрюлю налейте ее водою, добавьте въ нее 2, 3 лавр. листка, перцу, горошкомъ и варите.—Дайте судаку поспѣть выньте его на блюдо, очистите, снимите съ костей, а кости, голову и хвостъ продолжайте варить. Очищенную рыбу нарежьте небольшими кусочками, положите ее въ высокую блюда или формы и залейте процеженнымъ бульономъ, а затѣмъ застудите на холодѣ. Подайте съ хрѣномъ и уксусомъ.

Припасы: Судакъ—2—5 ф.,—1 пал. хрѣну,— $\frac{1}{2}$ стак. уксуса,— $\frac{1}{2}$ лимона,—перцу $\frac{1}{2}$ лож. (горошкомъ),—лавров. листа—2—3 листа.

131. Судакъ подъ бѣлымъ соусомъ.

(Soudac, sauce blanc.)

Вычистите, выпотрошите и вымойте какъ можно лучше судака и положивъ его въ рыбную (продолговатую) кастрюлю, залейте круто посоленнымъ кипяткомъ, добавьте лавров. листа, перца и поставьте варить (по желанію можно также добавить петрушки и гвоздики). Когда рыба уварится до готовности, для чего вполне достаточно $\frac{1}{2}$ часа, отставьте кастрюлю съ огня и оставьте ее въ своемъ же отварѣ еще на $\frac{1}{4}$ часа; а послѣ этого выньте ее осторожно на блюдо и залейте соусомъ. Для приготовленія соуса возьмите двѣ столовыхъ ложки коровьяго масла, разотрите съ двумя ложками муки и разведите 3 стаканами рыбнаго бульона, въ которомъ варилась рыба, добавьте $1\frac{1}{2}$ ложки каперсовъ, немного мускатнаго орѣха и сокъ изъ одного лимона, размѣшайте хорошенько и поставьте варить. Дайте затѣмъ прокипятъ раза два и непрерывно мѣшайте до тѣхъ поръ, пока соусъ не загустѣетъ, а тогда снимите его съ плиты, вбейте 3 сырые желтка и вылейте въ соусъ и, не переставая мѣшать, поставьте опять на плиту, но не давайте только закипать.

Какъ только желтки въ соусѣ загустѣютъ, то немедленно снимите кастрюлю съ плиты, добавьте немного сахара, посолите по вкусу, размѣшайте и облейте имъ рыбу. Если соусъ будетъ густъ, то разведите его немного рыбнымъ бульономъ, а вмѣсто каперсовъ положите нашинкованныхъ маринованныхъ грибовъ.

Припасы: 3—3 $\frac{1}{2}$ ф. судака,—5 лавр. лист.,—5 гвоздикъ,—простого и англійскаго перца $\frac{1}{2}$ чайн. ложки,—луковицу,—сельдерей,—1 петрушку. **Для соуса:** $\frac{1}{8}$ ф. Коровьяго масла,—2 л. муки,—1 бут. рыбнаго бульона,— $1\frac{1}{2}$ л. каперсовъ,—1 лимонъ,—натерт. мускатнаго орѣха $\frac{1}{2}$ ложки,—3 яйца,—1 лож. толчен. сахара.

132. Рыба съ рублеными яйцами.

Выпотрошите рыбу (судакъ, сигъ или щука), оскоблите,

вычистите и хорошенько вымойте и положите въ кастрюлю и добавьте немного перца, 3—4 лавровыхъ листа, луковицу, сельдерей и варите все до готовности въ круто посоленной водѣ, а когда рыба будетъ готова, то выньте ее, какъ можно осторожнѣе дурхшлаковою ложкою на блюдо, а между тѣмъ приготовьте подливку, для чего сварите въ крутую десять яицъ, очистите ихъ отъ скорлупы и изрубите ихъ мелко. Одновременно съ этимъ распустите въ небольшой кастрюлѣ на плитѣ небольшой кусокъ масла, всыпьте въ него рубленныя яйца, посолите по вкусу, хорошенько размѣшайте и добавьте чайную чашку бульона, дайте прокипятъ раза два и, если подливка окажется густою, то добавьте еще сколько надо бульона, и облейте имъ рыбу на блюдѣ и посыпьте сверху изрубленной зеленью петрушки или укропа.

Припасы: 1 судака или сига, 5 лав. лист., $\frac{1}{4}$ ложки простого и англійскаго перца, зелени съ корня сельдерея, $\frac{1}{2}$ ложки зелени петрушки, луковицу, 10 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. коровьяго масла.

133. Вареная щука подъ соусомъ.

Очистить, выпотрошить и вымыть щуку, разрѣзать ее на части, посолить и сложить въ каменную миску или чашку, налить горячимъ уксусомъ и накрыть, а по прошествіи нѣкотораго времени переложить рыбу въ кастрюлю залить теплымъ бульономъ изъ кореньевъ такимъ образомъ, чтобы онъ покрылъ рыбу, а затѣмъ варите на большомъ огнѣ до полной готовности. Снимите съ огня, побрызгайте холодною водою, накройте на $\frac{1}{4}$ часа бумагой.

134. Щука фаршированная въ сметанѣ. (Brochet farci).

Очистите щуку, вымойте ее въ нѣсколькихъ водахъ, разрѣжьте вдоль хребта у ней кожу и сдерите ее какъ можно осторожнѣе съ обѣихъ сторонъ, отдѣляя отъ мяса и костей такимъ образомъ, чтобы кожа не порвалась. Послѣ этого выньте хребтовую кость вмѣстѣ съ мясомъ, надрѣзавъ ее у самыхъ жабръ такимъ образомъ, чтобы связъ кожи съ головою осталась совершенно нетронутою. Опустите

те кожу вмѣстѣ съ головой и отрубленнымъ хвостомъ въ особую посуду, куда предварительно налейте холодной воды, а одновременно съ этимъ переберите хребтовую и другія кости и тщательно отдѣлите съ нихъ все мясо въ большую деревянную чашку, положите туда-же мякоть, вымоченную въ бульонѣ и двѣ большихъ мелко нашинкованныхъ луковицы, двѣ полныя столовыя ложки коровьяго масла, щепотку мускатнаго цвѣта, $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки толченого перца и столько же соли, два желтка и неполную ложечку нарубленной мелко зелени петрушки или укропа. Все это сложите вмѣстѣ въ миску или чашку и хорошенько размѣшайте въ ней, а потомъ изрубите сѣчкою и столките колотушкою такимъ образомъ, чтобы все смѣшанное представляло изъ себя однородную массу. Сдѣлавъ это разложите голову и кожу на доску, положите весь приготовленный фаршъ на одну сторону кожи, придайте форму рыбы, закройте другой стороною кожи, зашейте бѣлой ниткою, приложите хвостъ и поставьте жарить на противнѣ, который надо предварительно хорошенько намазать масломъ. Щуку, передъ тѣмъ какъ ее жарить, нужно, какъ можно осторожнѣе обвалять въ толченыхъ сухаряхъ и положить на нее нѣсколько кусочковъ коровьяго масла. Когда щука зарумянится съ одной стороны, то поверните ее на другую сторону, а передъ самымъ обѣдомъ облейте всю рыбу сметаной, дайте ей немного прожариться и выложите осторожно на блюдо, посыпьте сверху мелко изрубленной зеленью петрушки или укропа и полейте, если только есть, соусомъ съ противня.

Припасы: 3—3 $\frac{1}{2}$ ф. щуки, 7 сардинокъ, 2 луковицы, булку, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ мускатн. орѣха, перцу и соли по 1 ложечки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла для обжариванія, 4 шт. толчен. сухарей, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, 1 ложечку зелени петрушки.

135. Форель съ гарниромъ. (Truit à la chambor).

Выпотрошите, вычистите и вымойте хорошенько форель, посолите немного внутри и снаружи, а одновременно съ этимъ отварите въ большой кастрюлѣ въ такомъ количествѣ воды, которая вполнѣ покроетъ рыбу, четыре лавр. ли-

ста, немного перца горошк., соли и луковицу, 3 гвоздики и 3 ложки уксуса, а когда прокипитъ нѣсколько разъ, то снимите съ огня и совершенно остудите. Послѣ этого положите форель въ рыбную кастрюлю, залейте остуженнымъ взваромъ съ пряностями и поставьте вариться на плиту. Здѣсь надо замѣтить, что для варки форели придется очень немного времени, такъ какъ форель рыба очень нѣжная. Когда же форель будетъ совершенно готова, то выньте ее какъ можно осторожнѣе на блюдо, уложите ее вокругъ гарниромъ, который надо приготовить раньше изъ отваренной зелени турецкихъ бобовъ, цвѣтной капусты и нашинкованныхъ: свеклы, картофеля, моркови, свѣжихъ огурцовъ и маринованныхъ въ уксусѣ грибовъ. Весь этотъ гарниръ разложите небольшими кучечками вокругъ форели, посыпьте его сверху каперсами и оливками (конечно безъ косточекъ) и облить все холодной подливкою, приготовленную изъ 1 $\frac{1}{2}$ ф. рыбнаго бульона, стакана винограднаго уксуса, 2 л. прованскаго масла, соли и сахара. (Ихъ нужно стереть вмѣстѣ).

Припасы: Для форели: форель, 4 лавров. листа, немного перца, луковицу, 3 гол. гвоздики, 3 ложки уксуса, 1 л. соли.

На гарниръ: $\frac{1}{2}$ ф. турецкихъ бобовъ, 6 головокъ (небольшихъ) цвѣтной капусты, 2 свеклы, 6 картофелинъ, 2 моркови, $\frac{3}{4}$ ф. маринов. грибовъ, 1 $\frac{1}{2}$ л. каперсовъ, укропу $\frac{1}{2}$ ложечки.

На подливку: 1 $\frac{1}{2}$ стак. бульона, уксуса 1 ст. 3 л. прованск. масла, 2 куска сахара.

136. Судаки разварные съ картофелемъ.

Возьмите 3—4 судака, такъ назыв. порціонныхъ, очистите ихъ, выпотрошите, вымойте, сверните кольцомъ, для чего продѣньте нитку сквозь голову и хвостъ и затѣмъ сложите въ рыбную съ рѣшеткою кастрюлю, посолите по вкусу, прибавьте рѣпчатую луковицу, нѣсколько горошенъ перца и 2—3 лавр. листка, налейте воды и поставьте на огонь, а когда закипитъ, снимите нитки, выньте рыбу на блюдо, а на середину блюда положите немного зелени петрушки, связавъ ее въ небольшой букетъ. Къ разварнымъ судакамъ подаютъ отдѣльно въ соусникѣ растопленное сливочное масло и разварной картофель.

Припасы: 3—4 судака, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля, $\frac{1}{4}$ масла, $\frac{1}{2}$ ложечки зелени петрушки.

137. Судачки жаренные въ клярѣ.

Возьмите 3—4 судака, очистите, выпотрошите и вымойте ихъ, осушите, а затѣмъ вырѣжьте спинную кость, начиная отъ хвоста до головки, а также выберите всѣ мелкія косточки и перушки, а между тѣмъ разогрѣйте фритюръ и приготовьте кляръ, послѣ чего обмакивайте судачковъ по одному въ кляръ, а затѣмъ въ горячій фритюръ жарьте ихъ, переворачивая, а затѣмъ выложите на блюдо и подавайте горячими. Къ судачкамъ обыкновенно подаются ломтики лимона.

Припасы: 3—4 судака, кляръ.

138. Жареный карпъ. (Carpe fritis).

Соскоблите съ карпа чешую, выпотрошите, вымойте, надрѣжьте на части и, надрѣзавъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ, натрите его солью, а когда она распухнетъ, вытрите до суха салфеткою или полотенцемъ, облейте каждый кусокъ яйцомъ, обваляйте въ сухаряхъ и поджарьте съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ на сковородѣ, для чего рыбу надо два раза перевернуть съ боку на бокъ.

Припасы: 2—2 $\frac{1}{2}$ ф. карпа, 2 л. масла, 2 яйца, 4 сухаря.

139. Судакъ по французски.

Очистите судака, выпотрошите, вымойте, натрите солью и оставьте лежать въ теченіи часа, а затѣмъ разрѣжьте его надвое, или положите цѣлымъ въ рыбную кастрюлю, залейте небольшимъ количествомъ кипящаго бульона, свареннаго изъ кореньевъ и приправъ, и варите въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа, а когда остынетъ, выньте кости, разрѣжьте на небольшія части, выложите ихъ на металлическое блюдо, пересыпьте маринованными грибами, гарнируйте аморетками и раковыми шейками и залейте соусомъ изъ 1 л. масла, смѣшаннаго съ ложкой муки и разведеннаго бульономъ съ добавлением сока изъ 1 лимона и ложечки сахара. Соусъ этотъ надо хорошенько вскипятить, процѣдить и вбить въ него два желтка. Облейте, какъ мы уже говорили, этимъ соусомъ рыбу, посыпьте ее толчеными сухарями, облейте нѣсколько разъ заколерованнымъ масломъ и поставьте на $\frac{1}{4}$ часа въ

горячую печь, а какъ только соусъ начнетъ подыматься, то рыбу надо тотчасъ же подавать на столъ, такъ какъ иначе яйца могутъ свернуться.

Припасы: 2 $\frac{1}{2}$ —3 ф. судака, по 1 шт. различн. кореньевъ, $\frac{1}{2}$ л. перца (горошкомъ), 2 лавр. листа, 12—15 марин. грибовъ, 3 л. масла, 10 раковъ, ложку муки, 2 яичн. желтка, 1 ст. натертой сухой булки, 1 кусокъ сахара (натереть).

140. Осетрина по мѣщански.

Возьмите нужное количество осетрины и очистите ее, вымойте, свяжите кусокъ нитками, положите его въ кастрюлю, налейте въ нее воды (немного), добавьте приправъ и кореньевъ и поставьте вариться, а когда будетъ на половину готова, выньте приправы и коренья, положите вмѣсто нихъ картофель и варите уже до полной готовности. За $\frac{3}{4}$ до подачи на столъ поджарьте въ маслѣ немного муки, разведите бульономъ изъ-подъ осетрины, процѣдите сквозь сито и вскипятите, а затѣмъ выньте осетрину на блюдо, обложите картофелемъ, а въ соусъ положите немного нарубленной зелени петрушки и полейте имъ осетрину.

141. Осетрина по русски. (Esturgeon à la russe).

Опустите на двѣ минуты кусокъ осетрины въ кипятокъ, а затѣмъ немедленно выньте, очистите чешую, вымойте рыбу и сложите въ рыбную кастрюлю (съ рѣшеткою), налейте огуречнымъ рассоломъ, разбавленнымъ на половину водою, добавьте приправъ, поставьте на огонь и уварите до мягкости, на что обыкновенно потребно 1—1 $\frac{1}{2}$ часа, а пока она варится очистите четыре огурца, корень сельдерея, одну петрушку, десять шт. маленькаго лука, столько же небольшихъ шампиньоновъ, или маринованныхъ грибовъ, нашинкуйте все это однообразными кусочками, обравняйте, выложите все въ особую кастрюлю, добавьте въ нее бульона, въ которомъ варилась осетрина, поставьте на плиту и сварите до полной мягкости, а когда осетрина будетъ готова, снимите ее съ огня, сложите на блюдо и покройте бумагою, что дѣлается для того, чтобы осетрина не засох-

ла, а бульонъ изъ-подъ нея процѣдите въ кастрюлю и уварите до густоты. Передъ подачей на столъ разведите ложку муки стертой съ масломъ, бульономъ или водою, и вылейте въ кипящій на сковородкѣ сокъ, размѣшайте, процѣдите въ кастрюлю и опустите туда же гарниръ изъ оливокъ, корнишоновъ, раковыхъ шеекъ и т. д. Сдѣлавъ это, снимите съ осетрины бумагу, посолите соусъ по вкусу и налейте имъ рыбу, выложивъ гарниръ съ обѣихъ сторонъ ея.

Припасы: 2 $\frac{1}{2}$ ф. осетрины, — 5 огурцовъ, — кореньевъ по 1 шт., — 10 шт. луку, — 10 шт. грибовъ, — 1 л. муки, — 2 л. прованскаго масла, — корнишоновъ, оливокъ, каперсовъ.

142. Судакъ или сигъ, тушоный съ хрѣномъ.

Очистите, выпотрошите и вымойте судака, разрѣжьте его на куски, сложите въ кастрюлю, пересыпая каждый рядъ тертымъ хрѣномъ и поливая ложкою растопленнаго масла, а когда уложите такимъ образомъ всю рыбу, то залейте ее сверху сметаною, закройте кастрюлю крышкою и тушите въ теченіи часа на плитѣ, потряхивая почаще кастрюлю для того, чтобы рыба не пригорала. Подавая на столъ выложите на блюди и посыпьте сверху мелко нашинкованной зеленью петрушки или укропа.

143. Стерлядь паровая.

Положите въ рыбный котелъ очищенную и вымытую стерлядь, посолите ее, покройте кастрюлю крышкою и оставьте въ такомъ видѣ на $\frac{1}{2}$ часа, а затѣмъ прибавьте нашинкованныхъ какъ можно мельче кореньевъ, луку, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина, залейте все бульономъ и варите а когда она будетъ готова, снимите съ нея кожу, выложите ее на рыбное блюдо, обложите со всѣхъ сторонъ гарниромъ, который надо приготовить уже заранѣе и полейте сверху соусомъ томатъ или пиканъ.

Припасы: стерлядь, — $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина, петрушки, сельдерею и парею по 1 шт., — $\frac{1}{4}$ луковицы, — $\frac{1}{2}$ ст. рыбнаго бульона, — грибовъ и раковыхъ шеекъ по 8 шт. —

144. Отварная рыба.

Очистите, выпотрошите и вымойте какъ можно лучше ры-

бу (по вашему желанію и выбору), выложите ее на рѣшетку рыбнаго котла или кастрюли, и залейте холодной водою настолько, чтобы она покрывала рыбу до верха. Насолите по больше эту воду, добавьте кореньевъ и пряностей и закрывъ котелъ крышкою, поставьте на плиту, на сильный огонь, а какъ только вода закипитъ и на ней появится пѣна, то отставьте котелъ на край плиты и продолжайте варить до готовности уже на медленномъ огнѣ.

Когда рыба будетъ совершенно готова, то ее надо вынуть какъ можно осторожнѣе вмѣстѣ съ рѣшеткою и, переложивъ на рыбное блюдо, немедленно снять кожу и облить какимъ-нибудь соусомъ, который надо приготовить заранѣе.

145. Окунѣ или караси въ сметанѣ.

(Perches (okouni) frites à la béchamele)

Соскоблите острымъ ножомъ чешую съ карасей или окуней, выпотрошите рыбу и вымойте въ двухъ водахъ, а затѣмъ обсушите на салфеткѣ, натрите ихъ солью, посыпьте перцемъ съ обѣихъ сторонъ, запанируйте въ мукѣ и обжарьте на сковородкѣ въ отколерованномъ маслѣ. Когда окуни или караси зарумянятся, то переложите ихъ на металлическое блюдо и, заливъ сметаною, поставьте въ духовой шкафъ и подавайте на этомъ же блюдѣ къ столу.

Примѣчаніе: Карасей или окуней, — масла $\frac{1}{4}$ ф., — $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, — $\frac{1}{2}$ стакана муки, — перцу немного.

146. Лещъ жареный.

Очистите, выпотрошите и вымойте какъ можно лучше леща, натрите его солью и, накрывъ, оставьте въ такомъ видѣ на часъ, а затѣмъ вытрите хорошенько полотенцемъ, обваляйте въ мукѣ и выложите на сковороду, въ распущенное хорошее масло поставьте на плиту и когда зарумянится, поверните поосторожнѣе на другую сторону и поджарьте еще разъ, а затѣмъ поставьте въ горячую печку, а когда дойдетъ до готовности, выложите на блюдо и полейте, оставшимся на сковородѣ масломъ.

Припасы: лещъ, — $\frac{1}{8}$ ф. масла, — 2 л. муки.

Примѣчаніе: Въ постное время можно жарить на подсолнечномъ или другомъ какомъ нибудь маслѣ, по вашему усмотрѣнію.

147. С е л я н к а и з ъ р ы б ы . (Московская).

Положите въ кастрюлю нашинкованной капусты, налейте въ нее кипятку и уварите до полной мягкости, поджарьте на маслѣ одну мелко нашинкованную луковицу и когда лукъ нѣсколько подрумянится, то добавьте ложку муки, и разведите постнымъ бульономъ и выкипятите соусъ до густоты, затѣмъ откиньте на рѣшето, сваренную капусту, отожмите нѣсколько воду, положите капусту въ этотъ соусъ, размѣшайте лучше и вскипятите, а одновременно съ этимъ приготовьте четыре отварныхъ или маринованныхъ гриба, нашинкуйте ихъ, очистите и нарѣжьте ломтиками два огурца, $\frac{1}{2}$ ф. малосоленной тешки и столько-же свѣжей дососины, которую надо предварительно нарѣзать тоненькими ломтиками и поджарить въ маслѣ. Послѣ этого кладите на сковородку рядъ капусты, сверхъ него ломтики грибовъ, рыбу и т. д., покройте снова капустою, посыпьте толчеными сухарями и, поставивъ на уголья въ горячую печку, заколе-руйте, а сверху уберите покрасивѣе корншономъ, снятыми съ костей оливками, капорцами, раковыми шейками, маринованными вишнями, маленькими рыжечками.

148. З а л и в н а я р ы б а . (Aspie de poisson, sauce au raifot).

Очистите, выпотрошите и вымойте сколько надо судака, разрѣжьте его вдоль пополамъ и снимите филеи такимъ образомъ, чтобы вся спинная часть осталась при головѣ нарѣзать ихъ кусками, сложить въ кастрюлю, налить холодной водою, посолите по вкусу и поставьте на огонь, а когда они прокипятъ, то выбрать филеи въ цѣльномъ видѣ на блюдо и поставить его въ холодное мѣсто, а въ бульонъ, въ которомъ варились филеи, сложить очистки и кости изъ рыбы, добавить для вкуса десять мелкихъ ершей, кореньевъ, и пряностей и варить до тѣхъ поръ, пока не очистится, тогда процѣдите сквозь сито и немного остудите. Одновременно съ этимъ истолките въ каменной ступкѣ $\frac{1}{4}$ ф. паюсной икры, разведите ее $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, или же рюмкою бѣлаго вина и вылейте въ кастрюлю, въ процѣженный рыбный бульонъ, а послѣ этого поставьте на плиту и мѣшайте непрерывно до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, тог-

да отставьте на край плиты и когда отстоится процѣдите сквозь салфетку и послѣ этого заправьте форму въ ледъ, влейте въ нее двѣ ложки процѣженного рыбнаго бульона (ланспика) и застудите, а затѣмъ выложите въ форму на ланспикъ нѣсколько снятыхъ, съ костей, оливокъ, немного капорцовъ, раковыхъ шеекъ и маринованныхъ вишенъ и залейте снова нѣсколькими ложками жидкаго ланспика, застудите его, выложите рыбу, залейте снова жидкимъ ланспикомъ, застудите, выложите маринованныхъ вишенъ и пр., залейте снова ланспикомъ и поступайте такъ до тѣхъ поръ, пока не наполнится вся форма; тогда вынесете ее на холодъ и застудите. При подачѣ къ столу обмакните форму на нѣсколько секундъ въ теплую воду, выложите заливное на блюдо и уберите его вокругъ застывшимъ ланспикомъ.

Примѣчаніе: 4—5 ф. судака, 10 мелкихъ ершей $\frac{1}{4}$ ф. икры, 1 рюмку винограднаго вина, 4 шт. кореньевъ и немного зелени петрушки.

149. Х о л о д н ы й с у д а к ъ с ъ с а л а т о м ъ .
(Soudac à la provencale).

Возьмите сколько нужно судака, очистите, выпотрошите, вымойте и нарѣжьте его на кусочки, положите въ кастрюлю, добавьте въ нее двѣ луковицы, кореньевъ и пряностей и налейте столько воды, чтобы она покрывала рыбу. Сварите, а затѣмъ когда будетъ готова снимите, и выставьте на холодъ. Одновременно съ этимъ приготовьте салатъ—маседуанъ и когда рыба застынетъ, выложите на блюдо одинъ рядъ салата, а сверху его сперва голову, а послѣ этого остальные куски рыбы и въ такомъ порядкѣ, чтобы рыба приняла форму цѣльной. Весь остальной бульонъ поставить опять на плиту, выкипятить его, и, очистивъ икрою, процѣдить сквозь салфетку и застудить на льду, а передъ подачей на столъ обложить всего судака оставшимся салатомъ и рыбнымъ ланспикомъ.

Припасы: 4—5 ф. судака, кореньевъ по 1 шт., салату.

150. К о р ю ш к а ж а р е н а я .
(Eperlans (Koruschka frits).

Очистите, выпотрошите, вымойте и посолите 10 штукъ крупной корюшки, согрѣйте на сковородѣ четыре ложки

подсолнечного масла, обваляйте корюшку въ мукѣ и, положивъ ее на сковороду, жарьте, при чемъ когда нижняя сторона зарумянится (заколеруется), то оберните ее на другую сторону и такимъ образомъ обжарьте до готовности.

Припасы: 10—20 штукъ корюшки, 1 стак. муки или 5 сухарей (патолачь), $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла.

151. Осетрина жареная. (Esturgeon frits).

Очистить осетрину, нарѣзать ее большими, но не особенно толстыми ломтиками, посолить ее, посыпать перцемъ и мелко, мелко нашинкованною и отжатою луковицею, облейте двумя ложками прованскаго масла и оставьте постоять въ такомъ видѣ на два, на три часа. Передъ подачей на столъ распустите на сковородѣ масло и жарьте на ней ломтики осетрины, по общимъ правиламъ, т. е. переворачивая ихъ.

152. Линь подъ соусомъ.

Положите въ кастрюлю кореньевъ разнаго рода по одному, 2 лавр. листа, влейте одну бутылку воды, добавьте ложку масла и вскипятите, а затѣмъ опустите въ нее совершенно приготовленнаго и нарѣзаннаго на куски линя, причемъ вода должна едва покрывать его, затѣмъ влейте стаканъ винограднаго вина, $\frac{1}{2}$ лимона нарѣзаннаго тоненькими ломтиками и сварите все до готовности, наблюдая затѣмъ, чтобы не переварилось. Послѣ этого переложите рыбу какъ можно осторожнѣе на блюдо и облейте соусомъ, въ которомъ она варилась.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. линя, кореньевъ по 1 шт., 2 лавр. листа, нѣсколько перца горошк. 1 ст. винограднаго вина, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 л. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

153. Лещъ съ гречневою кашею. (Brême farcie).

Очистите леща, выпотрошите его и вымойте, а затѣмъ натрите внутри и снаружи солью и нафаршируйте, для чего поджарьте двѣ мелко нашинкованныхъ луковицы въ ложкѣ масла и размѣшайте съ фунтомъ, приговленной заранѣе гречневой каши, а затѣмъ поджарьте еще немного и хорошенько смѣшайте съ тремя сваренными въ крутую и мелко, мелко нарубленными яичами и $\frac{1}{2}$ ложечкою зелени. Нафар-

шируйте этимъ рыбу, залейте ее и положите въ распущенное на сковородѣ масло. Послѣ этого обсыпьте рыбу мукою, смѣшанною на половину съ толчеными и просѣянными сухарями, облейте масломъ, подлейте $\frac{1}{2}$ стакана и поставьте въ печь, поливая какъ можно чаще соусомъ изъ-подъ леща. Передъ тѣмъ какъ подавать къ обѣду облейте этимъ же соусомъ, разведеннымъ тремя ложками сметаны.

Припасы: 3— $3\frac{1}{2}$ ф. леща, $\frac{3}{4}$ —1 ф. гречневой каши, 3 яйца, 1 л. муки, 2—3 сухаря, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

154. Окунѣ съ яйцами и масломъ.

Вычистите, выпотрошите, вымойте и посолите окуней и оставьте ихъ полежать на одинъ часъ, а затѣмъ, положите въ кипятокъ куда добавьте кореньевъ и пряностей и варите въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа на сильномъ огнѣ, послѣ этого отставьте кастрюлю съ огня, переложите рыбу на блюдо, подлейте нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ варилась эта рыба, обсыпьте мелко изрубленными, сваренными въ крутую, яйцами, облейте масломъ и посыпьте сверху мелко изрубленною зеленью петрушки или укропа. Можно также подавать окуней и съ отварнымъ картофелемъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ 3 ф. окуней, —2 луков., кореньевъ, —3 листа лавр., — $\frac{1}{2}$ ф. масла, — $\frac{1}{2}$ ложеч. перца горошк., —5 яицъ и $\frac{1}{2}$ ложечки зелени петрушки.

155. Треска.

Выскоблите и вымойте свѣжепросоленную треску и, положивъ ее въ воду, вымачивайте въ ней до слѣдующаго дня, при чемъ самое лучшее мѣнять воду нѣсколько разъ. На слѣдующій день выньте треску на рѣшето и когда вся вода стечетъ съ нея, положите ее въ кастрюлю, добавьте въ нее двѣ луковицы и перцу горошкомъ, и варите до мягкости, а когда она будетъ готова т. е. уварится какъ слѣдуетъ быть, то отставьте кастрюлю на край плиты и не вынимайте треску изъ бульона, въ которомъ она варилась до самого обѣда, а между тѣмъ сварите нѣсколько картофелинъ и яицъ въ крутую, изрѣжьте вареный картофель кружками, а яйца изрубите, какъ можно мельче, положите ихъ въ кастрюлю

вмѣстѣ съ картофелемъ, добавьте $\frac{1}{2}$ ф. масла и стаканъ рыбнаго бульона, смѣшайте и дайте хорошенько прогрѣться, но не доводите до степени кипѣнія. При подачѣ трески къ обѣду, выложите ее на блюдо, оберите съ нея косточки нарѣжьте кусочками, посыпьте перцемъ и облейте соусомъ и обложите варенымъ картофелемъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ ф. трески,—6 яицъ,— $\frac{1}{2}$ ф. масла,—1 ст. рыбнаго бульона,—10—15 картофелинъ,—2 луков.,— $\frac{1}{2}$ ложечки перца горошк.,—3 шт. лавр. листа.

156. Жаренные бѣлозерскіе снятки.

Отберите крупныхъ бѣлозерскихъ снятковъ, обрѣжьте у нихъ головы и хвосты, вымойте въ холодной водѣ и запанируйте въ мукѣ, а между тѣмъ распустите на сковородкѣ масло и выложите на нее снятки и обжарьте ихъ, переворачивая и наблюдая за тѣмъ, чтобы они не пригорѣли.

Припасы: 2 ф. бѣлозерскихъ снятковъ,— $\frac{1}{4}$ масла.

157. Приготовление котлетъ изъ рыбы.

Котлеты изъ какой-бы то не было рыбы готовятся по слѣдующимъ, общимъ правиламъ.

1) Изрубите, какъ можно мельче рыбу и самое лучшее пропустите сквозь мясорубку. 2) Запанируйте ихъ въ маслѣ и мукѣ, или толченыхъ сухаряхъ. 3) Распустите на сковородѣ масло, выложите на нее котлеты и жарьте по общимъ правиламъ т. е. дайте зарумяниться (заколероваться) сперва одной сторонѣ, а затѣмъ переверните на другую сторону и обжарьте ее тоже до колера. Къ котлетамъ, если ихъ не обливаютъ соусомъ, положивъ на блюдо, слѣдуетъ подавать его отдѣльно въ соусникѣ. Фарша въ котлеты изъ рыбы никогда не кладутъ, а въ постное время ихъ жарятъ вмѣсто скромнаго на постномъ маслѣ.

158. Осетрина марешаль. (Esturgeon à la maréchale).

Отварите желаемое количество осетрины и, остудивъ ее, разрѣжьте на части, запанируйте въ яйцахъ и толченомъ сухомъ, бѣломъ хлѣбѣ, а затѣмъ въ маслѣ и тертомъ хлѣбѣ и зажарьте съ обѣихъ сторонъ по общимъ правиламъ.

Припасы: $2\frac{1}{3}$ —3 ф. осетрины,—зайца, $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

Вареная и жареная рыба.

Жареный лещъ.

Очистите, выпотрошите и вымойте хорошенько леща, посолите и, накрывъ, дайте ему постоять около часу, а затѣмъ тщательно вытрите полотенцемъ, обваляйте въ мукѣ и сложите на разогрѣтое на сковородѣ масло, поставьте ее на огонь и когда рыба подрумянится (заколруется), переверните ее на другую сторону и дожаривайте. Подавайте, переложивъ на блюдо и поливъ масломъ и сокомъ, въ которомъ жарился лещъ.

Припасы: Лещъ, $\frac{1}{8}$ ф. постнаго масла, двѣ ложки муки.

Жареный сигъ съ фаршированнымъ картофелемъ.

Очистите, выпотрошите и вымойте сига, вытрите его полотенцемъ, посолите, обваляйте въ мукѣ, выложите на подогрѣтое на противнѣ масло, сдѣлайте ножомъ сверху надрѣзъ вдоль всего сига, полейте немного масломъ и поставьте въ горячую печь, а когда подрумянится (заколруется), полейте еще разъ тѣмъ же масломъ, изжарьте совершенно, т. е. до готовности, подрѣжьте ножомъ, подложите осторожно крышку, переложите на блюдо, а на противень добавьте три ложки бульона, отварите сокъ, посолите по вкусу, процѣдите его сквозь сито, подлейте на блюдо къ рыбѣ и обложите ее фаршированнымъ картофелемъ.

Припасы: Сигъ 1, $\frac{1}{4}$ ф. подсолнечнаго масла, картофелю 1 ф., фаршу $\frac{1}{2}$ ф.

Приготовление котлетъ изъ рыбы.

Взять 2— $2\frac{1}{2}$ ф. судака или вообще другой какой-нибудь рыбы по вашему желанію (лещъ, карпъ, карась и вообще всѣ костистыя рыбы не годятся для приготовления изъ нихъ котлетъ). Очистите взятую рыбу, выпотрошите ее, вымойте, снимите съ костей и тщательно выберите всѣ ма-

ленькія косточки, изрубите помельче филе и затѣмъ истолките въ каменной ступкѣ, добавьте мякишъ половины бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и отжатаго, добавьте двѣ ложки горчичнаго или прованскаго масла, ложечку соли, $\frac{1}{2}$ л. толченаго англійскаго перца, столько же мушкатнаго орѣха; размѣшать все это и сдѣлать котлеты, обвалить ихъ въ мукѣ или же мелко истолченныхъ сухаряхъ, поджарить на сковородкѣ въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ сливочнаго масла, или же смазать сотейникъ масломъ, выложить на него котлеты, посыпать ихъ мелко изрубленную зелень петрушки и мелко нашинкованнымъ лимономъ, накрывъ промазанною масломъ бумагою, закрыть сверху крышкою и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ печь

Припасы: 2—2 $\frac{1}{2}$ ф. рыбы, 1 бѣл. хлѣбъ, немного перца, $\frac{1}{4}$ л. муск. цвѣта, $\frac{1}{2}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ лож. зелени петрушки.

Жареный карпъ.

Очистите карпа отъ чешуи, разрѣжьте его вдоль, вымойте и разрѣжьте на части, а затѣмъ надрѣжьте въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ и посолите, а когда соль распустится, вытрите рыбу до суха, обвалите каждый кусокъ въ мукѣ и поджарьте въ горячемъ маслѣ на сковородѣ такимъ образомъ, чтобы обѣ его стороны хорошенько подрумянились.

Припасы: 1 карпа, $\frac{1}{2}$ ст. муки, $\frac{1}{2}$ ст. масла.

Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами.

Поджарьте въ 3 л. масла двѣ натертыя луковицы и 20 штукъ очищенныхъ и мелко нашинкованныхъ шампиньоновъ, влейте въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ бут. рыбнаго бульона, или, за неимѣніемъ его, кипятка, стаканъ краснаго вина, добавьте нѣсколько горошинъ перца, полъ-ложки изрубленной зелени петрушки и 2 $\frac{1}{2}$ —3 фунта совершенно приготовленнаго и наръзаннаго на части карпа. Закройте кастрюлю крышкою и варите на большомъ огнѣ, а когда рыба будетъ готова, приправьте полъ-ложкою муки, растертой съ половиною же ложки прованскаго масла, вскипятите и подавайте.

Припасы: Карпа 2 $\frac{1}{2}$ —3 ф., масла постнаго $\frac{1}{2}$ стакана,

стаканъ краснаго вина, нѣсколько горошинъ простаго перца, $\frac{1}{2}$ ложечки нарубленной зелени петрушки или укропа, 20—25 шт. шампиньоновъ.

Линь подъ соусомъ съ виномъ и шампиньонами.

Очистите, вымойте и нашинкуйте 15—20 шампиньоновъ и поджарьте ихъ вмѣстѣ съ одною изрѣзанною луковицею въ кастрюлѣ въ $\frac{1}{3}$ фунта подсолнечнаго или другого какого нибудь постнаго масла, а затѣмъ добавьте въ нее 2 $\frac{1}{2}$ —3 фунта очищеннаго и наръзаннаго на куски линя, посолите его, посыпьте толченымъ перцемъ и мускатнымъ орѣхомъ, добавьте немного лимонной цедры, 2 $\frac{1}{2}$ ложечки мелко нарубленной зелени петрушки или укропа, влейте $\frac{1}{2}$ бутылки вскипяченнаго бѣлаго винограднаго вина и столько-же рыбнаго бульона, закройте кастрюлю крышкою и тушите все до готовности, а затѣмъ выньте рыбу, приправьте соусъ половиною ложки муки, стертой съ полу ложкою-же прованскаго масла, вскипятите и облейте рыбу.

Припасы: Линя въ 2—2 $\frac{1}{2}$ ф., 15—20 шампиньоновъ, луковицу 1,— $\frac{1}{2}$ бутылки бѣлаго винограднаго вина, щепотку мускатнаго толченаго орѣшка,—ложечку зелени петрушки,—ложку муки,— $\frac{1}{4}$ фунта прованскаго или другого какого нибудь постнаго масла.

Линь съ каперсами и лимономъ.

Приготавливается также какъ скоромный, но съ тою только разницею, что жарится на подсолнечномъ или горчичномъ маслѣ.

Припасы: Небольшой линь, $\frac{1}{4}$ ф. подсолнечнаго масла, 2 ложки муки.

Лещъ, фаршированный кислою капустою.

Вымойте какъ можно лучше 1—1 $\frac{1}{2}$ фунта кислой капусты и отожмите ее; поджарьте въ кастрюлѣ въ $\frac{1}{3}$ ф. масла одну мелко нашинкованную луковицу и когда она немного подрумянится, то выложите въ кастрюлю пригото-

ленную капусту, поджарьте ее, добавьте въ нее $\frac{1}{4}$ л. толченого перца, посолите по вкусу, прибавьте два очищенных и мелко нашинкованных яблока, размѣшайте это все вмѣстѣ и, нафаршировавъ этой массой заранѣе вычищенного и выпотрошеннаго леща, зашейте его, посолите и положите на противень или сковороду, смазанную масломъ. Сверху осыпьте рыбу мукой и посадите въ печь или духовой шкафъ, поливая какъ можно чаще сокомъ изъ подъ нея же.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. леща, 1— $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты, луковцу, толченого перца, 1 л. муки, $\frac{1}{2}$ ст. подсолнечнаго масла, 2—3 яблока, $\frac{1}{2}$ л. зелени петрушки.

Сигъ вареный съ холоднымъ соусомъ.

Вычистить, выпотрошить и вымыть 3 ф. сига и сварить его съ кореньями, 2—3 листиками лавровыми и нѣсколькими горошинами перца, посолить и отварить въ рыбномъ котелкѣ, а затѣмъ выложить на блюдо, обложить отварнымъ въ соленой водѣ картофелемъ и облить соусомъ съ перцами.

Судакъ съ винигретомъ.

Приготовление судака: очистить судака, вынуть жабры и вымыть, голову обвязать бичевкой, положить въ рыбный котелъ, прибавить луку, лавроваго листа, душистаго перца, соли и сварить и когда будетъ готовъ, отставить въ холодное мѣсто, пока судакъ остываетъ, приготовить винигретъ изъ слѣдующаго: очистить огурцовъ, варенаго картофеля, изрѣзать ломтиками, а также нарѣзать маринованныхъ грибовъ, зеленого луку, вареной цвѣтной капусты, посолить, обсыпать зеленью петрушки и немного перца, положить все это въ какую-нибудь чашку, облить прованскимъ масломъ, уксусомъ, а также немного горчицы, перемѣшать и отставить въ холодное мѣсто. Приготовить тертаго хрѣну. Передъ обѣдомъ судака сложить на блюдо и обложить вышеозначеннымъ винигретомъ, а хрѣнъ подать отдѣльно.

Осетрина съ хрѣномъ.

Очистить по общимъ правиламъ три фунта осетрины тща-

тельно вымыть ее въ холодной водѣ и отварить, снимая накипь, выложить на блюдо и подавать съ хрѣномъ и уксусомъ, а также и съ горчицею.

Припасы: Осетрины 3 ф.,—хрѣну корешокъ, уксуса— $\frac{1}{4}$ стакана, прованс. масла $\frac{1}{2}$ стак.

Раки варенные.

Раки должны быть непременно свѣжіе, иначе они вредны. Ихъ надо вымыть, опустить въ самый крутой, посоленный кипятокъ, накрыть крышкой, варить на сильномъ огнѣ минутъ 10 или 15. Когда раки покраснѣютъ, это знакъ, что они готовы. Откинуть ихъ на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить на блюдо. Оставшіяся скорлупки вымыть, высушить, истолочь.

Уха обыкновенная.

Взявъ сборной мелкой рыбы сколько разсудится, перечистивъ и выпотроша, перемой, положи въ кастрюлю, и вари до готовности съ кореньями и лукомъ, потомъ процѣди сквозь ситку или салфетку, засыпь манною крупю и, прокипятивъ, присоли.

Лососина подъ соусомъ.

Приготавливается точно также какъ и скоромная, но подается съ горчичнымъ соусомъ или соусомъ изъ хрѣна и разварнымъ картофелемъ.

Жаренные судаки съ салатомъ.

Возьмите $2\frac{1}{2}$ —3 ф. небольшихъ судаковъ, разрѣжьте ихъ, посолите, распластайте, выньте хребтовую кость и дайте немного полежать, оботрите салфеткой, обмажьте горчичнымъ масломъ, обваляйте въ мукѣ или сухаряхъ и положите на раскаленный сотейникъ, туда добавьте $\frac{1}{2}$ стакана того же масла; поджарьте съ обѣихъ сторонъ и подавая на столъ, обсыпьте мелко изрубленной и поджаренной въ маслѣ зеленой петрушкой. Подають съ какимъ-нибудь салатомъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. судаковъ, 2—3 л. горчичнаго масла, зелени.

Осетрина фаршированная.

Нарѣзать 2½ ф. осетрины тоненькими ломтиками, а изъ ½ ф. приготовить фаршъ слѣдующимъ образомъ: изрубить помельче осетрину, добавить въ нее немного размоченной въ ухѣ или кипяткѣ булки, посолить, посыпать перцемъ и, добавивъ зеленого лука, шарлотокъ, слегка поджарить все это въ горчичномъ или подсолнечномъ маслѣ, положить на каждый ломтикъ осетрины понемногу этого фарша, свернуть ломтики, завязать нитками, выложить въ кастрюлю, облить миндальнымъ бешемелемъ, *) положить сверху раковыхъ шеекъ, осыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и поставить въ печь или въ духовой шкафъ, а когда все будетъ готово, то подавать.

Припасы: 4 ф. осетрины, — ½ булки, — ¼ ф. горчичнаго масла, бульона 2 ст., раковъ 20 шт., — шарлотокъ 15—20 шт.

Осетрина съ кисло-сладкимъ соусомъ.

Очистить три фунта осетрины и вымыть ее какъ слѣдуетъ быть въ нѣсколькихъ водахъ, а затѣмъ отварить въ соленой водѣ вмѣстѣ съ кореньями и пряностями, снимая по временамъ накипь, выложить на блюдо и облить кисло-сладкимъ соусомъ съ изюмомъ.

Припасы: 3 ф. осетрины, кореньевъ: петрушки, сельдерея, порея и моркови по ½ кор., — на соусъ.

Судакъ разварной по-русски.

Приготовление судака: очищеннаго судака сварить съ солью, лавровымъ листомъ, лукомъ и перцемъ. Гарниръ приготовить изъ слѣдующаго: очистить огурцы, нарѣзать кусочками безъ сѣмянъ и сварить, а также очистить шарлоту, обжарить его въ маслѣ. Спасеровать муки въ прованскомъ маслѣ, развести бульономъ изъ подъ судака, положить томату и въ этотъ соусъ положить всѣ вышеозначенные предметы, а также прибавить шампиньонъ или маринованныхъ грибовъ, прибавить

*) Миндальный бешемель готовится изъ двухъ ложекъ орѣховаго или горчичнаго масла, которыя надо размѣшать какъ можно лучше съ ½ стаканомъ муки и развести ½ стаканомъ миндальнаго молока, поставить на плиту и хорошенько вскипятить нѣсколько разъ, мѣшая до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, посолить по вкусу, охладить и выложить на приготовленную рыбу.

мадеры, каіенскаго перца, дать вскипѣть и передъ подачей судака сложить на блюдо горячимъ и облить этимъ соусомъ и подать.

Филе судака съ рисомъ по-кавказски.

Приготовление судака: снять съ судака филе и нарѣзать на маленькіе ломтики, сложить на прованское масло въ сотейникъ, посолить, оставить въ холодномъ мѣстѣ. Сварить рисъ въ грибномъ бульонѣ съ солью, съ прованскимъ масломъ такъ, чтобъ образовалась густая каша, отставить на столъ и когда остынетъ, то сложить въ подмазанную узенькую форму, рамку умять хорошенько лопаткой и поставить въ горячую воду, въ сковородѣ, форму покрыть крышкой. Спасеровать на маслѣ муки, развести рыбнымъ бульономъ, чтобъ образовался соусъ, выжать лимону, положить рѣзанныхъ шампиньоновъ, дать прокипѣть и тоже поставить въ горячую воду, за 10 минутъ до подачи, филе судака припустить на плитѣ, до готовности, форму съ рисомъ вынуть изъ воды, обтереть, покрыть блюдомъ и осторожно опрокинуть, снять форму, а въ середину положить филе, и облить соусомъ и подать.

Жареная корюшка.

Очистите, выпотрошите, вымойте и посолите нужное количество крупной корюшки, а затѣмъ налейте на сковороду ½ ст. подсолнечнаго масла и подогрѣйте его на легкомъ огнѣ, выложите въ это масло приготовленную корюшку и обжарьте ее, а когда нижняя сторона хорошенько зарумянится, то переверните ее другою стороною и продолжайте жарить до тѣхъ поръ, пока она не обжарится какъ должно. Подають на блюдѣ.

Припасы: 10—12 шт. корюшки, 1 ст. муки, 3 сухаря, ¼ ф. подсолнечнаго масла.

Жареная корюшка въ клярѣ.

Очистите и вообще приготовьте какъ слѣдуетъ быть корюшку и посолите ее, и одновременно съ этимъ приго-

товые постный кларъ и толченые сухари, а затѣмъ, вытравъ корюшку, обваляйте ее въ мукѣ, обмокните каждую въ кларъ, обсыпьте толчеными сухарями и жарьте въ маслѣ на сковородѣ по общимъ правиламъ.

Припасы: 10—15 шт. корюшки, кларъ, 3 сухаря, $\frac{1}{4}$ ф. подсолнечнаго масла.

Судакъ разварной съ картофелемъ.

Очистите, выпотрошите, вымойте и выложите въ рыбный котелъ судака. Одновременно съ этимъ очистите 1 ф. картофеля и отварите его въ круто посоленной водѣ, а затѣмъ слейте съ него осторожно эту воду, покройте крышкою, и поставьте въ теплое мѣсто, вылейте на приготовленнаго судака этотъ отваръ, добавьте въ него 3 лавр. листа, луковицу, шесть шариковъ русскаго перца, 3 гвоздички, посолите по вкусу и поставьте на огонь, а когда закипитъ, то снимите на столъ, выньте судака и выложите по-осторожнѣе на блюдо, обложите съ обѣихъ сторонъ картофелемъ и зеленью петрушки, а сокъ изъ подъ него выварите до густоты, слейте его въ соусникъ и, посыпавъ сверху рубленной зеленью петрушки, подавайте на столъ.

Припасы: Судакъ, 1 ф. картофеля, луковицу, 3 лавр. листа, немного перца горошкомъ, гвоздичекъ.

Раки въ собственномъ бульонѣ.

Вымыть въ холодной водѣ желаемое количество раковъ, положить ихъ въ кастрюлю, добавить въ нее зелени петрушки и лука, соли и перцу (толченаго), влить стаканъ воды и, накрывъ кастрюлю крышкою, поставьте ее на огонь, а когда хорошенько прокипитъ, встряхните, помѣшайте и поставьте снова на огонь, а черезъ нѣсколько минутъ выложите на глубокое блюдо и полейте процеженнымъ бульономъ.

Припасы: Раковъ 20—25 шт., зелени петрушки 1 ложку.

Жареные сижки.

Очистите, выпотрошите сквозъ жабы и вымойте двухъ, трехъ сижковъ, а затѣмъ прорѣжьте имъ спинку,

выньте поосторожнѣе хребтовые кости, посолите и выложите на блюдо, залейте ихъ слегка масломъ и поставьте въ холодное мѣсто. За $\frac{1}{4}$ часа до обѣда обваляйте сижковъ въ мукѣ, посолите и обжарьте въ маслѣ на сковородѣ по общимъ правиламъ, то-есть, чтобы сижки зарумянились со всѣхъ сторонъ, а затѣмъ выложите ихъ на блюдо, полейте ихъ же сокомъ со сковороды, на которой они жарились, и подавайте.

Припасы: 2—4 сижка, $\frac{1}{4}$ ф. масла, зелени.

Судакъ на холодное съ салатомъ.

Очистите, выпотрошите и вымойте судака, нарежьте его порціонными кусками, положите въ кастрюлю и добавьте въ нее двѣ, разрезанныя на двое, луковицы, петрушку, порей, немного пряностей и соли, налейте столько воды, чтобы рыба была покрыта ею, и варите, а когда будетъ готова, снимите съ огня и поставьте на ледъ, гдѣ и дайте ему застынуть. Одновременно съ этимъ приготовьте салатъ ма-седуанъ изъ разныхъ овощей, и когда рыба застынетъ въ своемъ бульонѣ, положите на блюдо рядъ салата, а на него сперва голову судака, а затѣмъ постепенно и всѣ остальные куски такимъ образомъ и въ такомъ порядкѣ, чтобы изъ нихъ вышла какъ бы цѣлая рыбина. Затѣмъ поставьте остальной бульонъ на плитѣ, выкипятите его и, очистивъ по общимъ правиламъ паюсной икрой, процедите и застудите на льду, а передъ тѣмъ какъ подавать на столъ обложите вокругъ всей рыбины остальнымъ салатомъ и уберите сверху остуженнымъ рыбнымъ ланспикомъ.

Припасы: Судакъ 1, кореньевъ по 1 шт.

Разварная форель.

Приготовьте форель, какъ надо, т. е. очистите, выпотрошите и вымойте, а затѣмъ положите ее на рѣшетку въ рыбный котелъ, налейте холодной водою, посолите и при-

бавьте три лавровыхъ. листка, нѣсколько шариковъ перца горошкомъ, луковицу, зелени петрушки и 3 гвоздички и поставьте на огонь, а когда закипитъ, то составьте съ огня, выньте рыбу прямо съ рѣшеткою, сложите на блюдо и обложите въ кругъ, отвареннымъ, въ круто засоленной водѣ, картофелемъ, а сверху посыпьте изрубленной зеленью петрушки.

Припасы: Форель, 1 ф. картофеля, ложку зелени.

Бѣлорыбца подъ бѣлымъ соусомъ.

Очистите и вымойте въ двухъ или трехъ водахъ кусокъ бѣлорыбца и положите его въ рыбную кастрюлю. Очистите сельдерей, порей, петрушки и луку и половину этихъ корней нашинкуйте помельче, сложите въ маленькую кастрюлю, налейте въ нее немного воды и поставьте варить на легкомъ огнѣ, а между тѣмъ остальные корни добавьте къ рыбѣ, положите пряностей, посолите по вкусу, влейте столько воды, чтобы она покрывала рыбу, поставьте кастрюлю на огонь и варите. Передъ подачей на столъ слейте бульонъ изъ подъ рыбы въ кастрюлю и выкипятите его до надлежащей густоты, процѣдите, добавьте сваренные нашинкованные корни, немного зелени петрушки и нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ лимона. Затѣмъ выложите рыбу на глубокое блюдо и полейте приготовленнымъ соусомъ.

Припасы: 2½—3 ф. бѣлорыбца, 2 луковицы, кореньевъ: петрушки, сельдерея и петрушки по 1, ½ лимона.

Холодное изъ стерляди.

Очистите стерлядь, нарежьте ее порціонными кусками, положите въ кастрюлю, налейте ее кордуньономъ и сварите до мягкости, а когда будетъ готова, выберите ее на блюдо и, покрывъ, поставьте въ холодное мѣсто. Въ бульонъ же прибавьте нѣсколько очищенныхъ ершей и влейте два стакана огуречнаго рассола, положите немного рыбнаго клея, а за неимѣніемъ его желатина, сварите это и очистите, а

когда ланспикъ будетъ готовъ, то влейте немного его въ форму, застудите и уберите низъ ее листками зеленого курбеля, петрушки или укропа, залейте снова ланспикомъ, а когда застынетъ, уложите филе изъ стерляди такимъ образомъ, чтобы можно было видѣть каждый кусочекъ стерляди, долейте фаршу до верха и застудите на льду, за ¼ часа до подачи на столъ выложите на блюдо и обложите крутонами.

Припасы: Стерлядь, кореньевъ по одному, ершей 10—12 шт., два стакана огуречнаго рассола, 2—3 золот. клея, зелени петрушки.

Щука на холодное.

Приготовьте и сварите нафаршированную щуку и остудите ее на льду, а между тѣмъ застудите на блюдѣ ланспикъ, выложите изъ бульона на доску щуку, очистите ее и нарежьте порціонными кусками, уложите на блюдо въ цѣломъ видѣ и обложите крутонами и рубленнымъ ланспикомъ; а сверху покройте ее выпущеннымъ изъ конверта рубленнымъ ланспикомъ такимъ образомъ, чтобы вся щука была замаскирована. Салатъ для этого холоднаго и хрѣнъ надо подавать особо.

Припасы: Щуку;—на фаршъ (по желанію) —салатъ.

Котлеты изъ селедокъ.

Вымочите нужное число простыхъ или голландскихъ селедокъ, снимите ихъ съ костей и изрубите какъ можно мельче, а затѣмъ смѣшайте съ двумя мелко нашинкованными и поджаренными въ маслѣ луковицами и мякотью изъ одной французской булки, вымоченной въ водѣ и отжатой, или же съ двѣнадцатью, отваренными въ соленой водѣ, картофелинами. Послѣ этого сдѣлайте изъ этой приготовленной массы котлеты, обваляйте ихъ въ мукѣ и поджарьте въ маслѣ на сковородѣ. Подаютъ съ кисло-сладкимъ соусомъ.

Припасы: 3—4 селедки;—мякишъ изъ одной булки или ¾ ф. картофеля; ⅓ ф. масла;—муки 2 ложки.

Треска жареная.

Вымочите хорошенько въ водѣ треску, обчистите ее и вымывъ положите на противень, хорошо смазанный масломъ, посолите, посыпьте перцемъ и посадите въ печь или духовой шкафъ, а когда нижняя сторона хорошо зарумянится, то оберните рыбу другой стороной и дожаривайте. Подаютъ обыкновенно съ отвареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ.

Припасы: 3—4 ф. трески; $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Рыбная селянка изъ кислой капусты.

Мелко нашинковать одну луковицу, поджарить въ 2—3 ложк. масла, положить 2 стакана кислой шинкованной капусты, сполоснувъ ее въ водѣ и выжавъ, размѣшать, накрыть крышкой; немного погодя положить 1—2 очищенных кислыхъ яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою, мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить $\frac{1}{2}$ ложкою муки, размѣшать, переложить въ каменную плоскую чашку или на сковороду, кладя рядъ капусты, рядъ испеченной рыбы щуки, сига, судака, осетрины, вареной лососины или пр. рыбы, посыпать немного перцемъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарезанными огурцами, маринованными грибами, облить соусомъ изъ подъ печеной рыбы, подрумянить въ печи, подавать въ той же самой чашкѣ или сковородѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

Рыба жареная или печеная.

Взять 2 фунта крупной рыбы, какъ-то: судака, щуки, сига, леща, линя, карпа, сырты, бѣлорыбицы или осетрины и пр., обчистить, вымыть, разрезать вдоль пополамъ, вынуть кости, нарезать ровными кусками, посолить на 1 часъ, вытереть до суха, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ. Раскалить сковороду, положить $\frac{1}{4}$ ф. скоромнаго масла или влить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ стакана маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго

масла и, когда оно закипитъ, положить рыбу, поджарить ее съ обѣихъ сторонъ, посыпая еще сухарями и прокалывая вилкою; кромѣ того, въ толстыхъ мѣстахъ надо надрѣзывать еще по нѣсколько разъ, чтобы хорошо прожарились, тотчасъ подавать. Назначенное количество масла надо лить на сковороду съ самаго начала, потому что, если прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть. Сложивъ на блюда, осыпать зеленою петрушкою.

Многіе находятъ, что печеная рыба вкуснѣе жареной; въ такомъ случаѣ надо ее обчистить, вымыть, посолить, вытереть и, вымазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее на противнѣ въ духовую печь; когда слегка поджарится, посыпать слегка сухарями и поливать ее чаще стекшимъ съ нея супомъ, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу; мелкую же, какъ-то: навагу, корюшку, ряпушку, карасей, селяву, хариузы, окуней и пр., надо жарить цѣльную на плитѣ, какъ сказано выше, надрѣзывать только спинки въ трехъ мѣстахъ. Подавая, сложить въ видѣ колотца, осыпавъ зеленою петрушкою.

Къ жареной или печеной рыбѣ подается жареный картофель и къ нимъ салаты.

Салаты къ жареной рыбѣ.

Салатъ-латукъ.

2—3 кочешка салата обчистить отъ испортившихся листьевъ, вымыть хорошенько; когда вода стечетъ, разрезать его на нѣсколько частей, посолить $\frac{1}{2}$ ложечкою соли. Одинъ крутой желтокъ растереть въ салатникѣ съ $\frac{1}{2}$ ложечкою соли и, кто хочетъ двумя ложечками мелкаго сахара, положить ложки двѣ свѣжей сметаны и, кто хочетъ, ложку уксуса, размѣшать, смѣшать съ салатомъ и тотчасъ подавать. Можно прибавить 1 очищенный, самыми тоненькими ломтиками, нарезанный огурецъ. Въ постный день желтокъ и сметану замѣнить 1 или 2 ложками прованскаго масла.

Свекла маринованная.

Испечь нѣсколько штукъ свеклы, обчистить ее, нарезать

Треска жареная.

Вымочите хорошенько в водѣ треску, обчистите ее и вымывъ положите на противень, хорошо смазанный масломъ, посолите, посыпьте перцемъ и посадите въ печь или духовой шкафъ, а когда нижняя сторона хорошо зарумянится, то оберните рыбу другой стороной и дожаривайте. Подаютъ обыкновенно съ отвареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ.

Припасы: 3—4 ф. трески; $\frac{1}{4}$ ф. масла.

Рыбная селянка изъ кислой капусты.

Мелко нашинковать одну луковицу, поджарить въ 2—3 ложк. масла, положить 2 стакана кислой шинкованной капусты, сполоснувъ ее въ водѣ и выжавъ, размѣшать, накрыть крышкою; немного погодя положить 1—2 очищенные кислые яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою, мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить $\frac{1}{2}$ ложкою муки, размѣшать, переложить въ каменную плоскую чашку или на сковороду, кладя рядъ капусты, рядъ испеченной рыбы щуки, сига, судака, осетрины, вареной лососины или пр. рыбы, посыпать немного перцемъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарезанными огурцами, маринованными грибами, облить соусомъ изъ подъ печеной рыбы, подрумянить въ печи, подавать въ той же самой чашкѣ или сковородѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

Рыба жареная или печеная.

Взять 2 фунта крупной рыбы, какъ-то: судака, щуки, сига, леща, линя, карпа, сырты, бѣлорыбицы или осетрины и пр., обчистить, вымыть, разрезъ вдоль пополамъ, вынуть кости, нарезать ровными кусками, посолить на 1 часъ, вытереть до суха, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ. Раскалить сковороду, положить $\frac{1}{4}$ ф. скоромнаго масла или влить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ стакана маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго

масла и, когда оно закипитъ, положить рыбу, поджарить ее съ обѣихъ сторонъ, посыпая еще сухарями и прокалывая вилкою; кромѣ того, въ толстыхъ мѣстахъ надо надрѣзывать еще по нѣсколько разъ, чтобы хорошо прожарилась, тотчасъ подавать. Назначенное количество масла надо лить на сковороду съ самаго начала, потому что, если прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть. Сложивъ на блюда, осыпать зеленою петрушкою.

Многіе находятъ, что печеная рыба вкуснѣе жареной; въ такомъ случаѣ надо ее обчистить, вымыть, посолить, вытереть и, вымазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее на противнѣ въ духовую печь; когда слегка поджарится, посыпать слегка сухарями и поливать ее чаще стекшимъ съ нея супомъ, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу; мелкую же, какъ-то: навагу, корюшку, ряпушку, карасей, селяву, хариузы, окуней и пр., надо жарить цѣльную на плитѣ, какъ сказано выше, надрѣзая только спинки въ трехъ мѣстахъ. Подавая, сложить въ видѣ колодца, осыпавъ зеленою петрушкою.

Къ жареной или печеной рыбѣ подается жареный картофель и къ нимъ салаты.

Салаты къ жареной рыбѣ.

Салатъ-латукъ.

2—3 кочешка салата обчистить отъ испортившихся листьевъ, вымыть хорошенько; когда вода стечетъ, разрезъ его на нѣсколько частей, посолить $\frac{1}{2}$ ложечкою соли. Одинъ крутой желтокъ растереть въ салатникѣ съ $\frac{1}{2}$ ложечкою соли и, кто хочетъ двумя ложечками мелкаго сахара, положить ложки двѣ свѣжей сметаны и, кто хочетъ, ложку уксуса, размѣшать, смѣшать съ салатомъ и тотчасъ подавать. Можно прибавить 1 очищенный, самыми тоненькими ломтиками, нарезанный огурецъ. Въ постный день желтокъ и сметану замѣнить 1 или 2 ложками прованскаго масла.

Свекла маринованная.

Испечь нѣсколько штукъ свеклы, обчистить ее, нарезать

ломтиками, сложить въ банку, пересыпать тертымъ хрѣномъ, залить на 3 или 24 часа сырымъ уксусомъ или вскипаченнымъ съ лавровымъ листомъ, ложечкою соли, нѣсколькими зернами англійскаго перца и 2—3 гвоздиками.

Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Огурца 2 или 4, смотря по величинѣ, очистить отъ кожицы, нарѣзать самыми тоненькими ломтиками, осыпать солью, черезъ часъ слить сокъ, который они изъ себя выпустятъ, положить ложки 2 прованскаго масла, ложки 2 уксусу, немного толченаго простаго перцу, укропу, размѣшать.

Стерлядь жареная съ кисло-сладкимъ соусомъ.

Очистить 2¹/₂—3 ф. стерляди, вынуть изъ нее вязигу, посолите и дайте ей немного полежать, а затѣмъ оботрите до суха, обмажьте ее масломъ, осыпьте сухарями и, выложивъ на противень въ кипящее масло, поджарьте какъ слѣдуетъ быть съ обѣихъ сторонъ. Одновременно приготовьте соусъ изъ одного стакана чернослива, стакана изюма и 1 л. муки, поджаренной въ одной ложкѣ масла почти до красна, разведите его двумя стаканами рыбьяго бульона, или, за неимѣніемъ его, кипяткомъ, опустите въ него черносливъ и изюмъ, влейте сокъ изъ ¹/₂ лимона, добавьте двѣ ложки толченаго сахара или меда, 2 лавр. листа, 2 гвоздички и кипятите съ ¹/₄ часа, а затѣмъ облейте рыбу, выложивъ ее предварительно на блюдо. По желанію, въ этотъ соусъ можно добавить немного жженого сахара.

Припасы: Стерлядь, —¹/₂ ф. масла, —¹/₄ ф. чернослива, —¹/₂ ф. изюма, —¹/₂ лимона, —3 куска сахара, —2—3 гвоздички.

Жареные окуни.

Очистите 3—4 ф. окуня, вымойте ихъ хорошенько и сбѣляйте на спинкахъ у нихъ по нѣсколько надрѣзовъ, а

если окуни очень крупные, то ихъ можно прямо расплосовать, посолите, дайте немного полежать, вытрите до суха, намажьте масломъ, обваляйте въ мукѣ или сухаряхъ и поджарьте съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ на сковородкѣ. Подавать съ огурцами и шинкованною капустою, или просто съ маринадами.

Припасы: Окуней 6—8 шт., —¹/₄ ф. масла, —муки ¹/₂ стакана.

Фаршированные окуни.

Возьмите нѣсколько окуней, очистите, выпотрошите, вырѣжьте осторожно хребтовья кости и выберите всѣ косточки, нафаршируйте окуней, зашейте ихъ и сварите въ корбульонѣ.

Для фарша нарѣжьте какъ можно мельче и истолките въ ступкѣ 1—1¹/₂ ф. судака (очищеннаго и снятаго съ костей) и поджарьте эту рыбную массу въ ¹/₃ ф. постнаго масла, посолите по вкусу, посыпьте толченымъ перцемъ, добавьте немного зелени и мякишъ изъ половины французской булки, вымоченный предварительно въ бульонѣ и отжатый, и стакана полтора очищенныхъ, вымытыхъ и мелко нашинкованныхъ полусваренныхъ шампиньоновъ. Перемѣшайте все это вмѣстѣ и фаршъ готовъ.

Пока же окуни варятся, надо приготовить слѣдующій соусъ: поджарьте три ложки муки въ ¹/₈ ф. прованскаго или другаго какогонибудь масла и разведите тремя стаканами рыбнаго бульона, вскипятите, процѣдите, влейте сокъ, выжатый изъ ¹/₂ лимона, двѣ чайныхъ ложечки мелкаго сахара и штукъ двадцать очищенныхъ раковыхъ шеекъ, вскипятите и обливъ на блюдо окуней, осыпьте ихъ зеленью петрушки.

Печеный лещъ, щука, судакъ, камбала, линь, осетрина, бѣлужина.

2 фунта которой-нибудь изъ этихъ рыбъ очистить, вымыть, посолить на одинъ часъ, вытереть, не разрѣзывая на куски, осыпать мукою. Распустить на сковородѣ скоромнаго или постнаго масла, положить рыбу, полить сверху

также масломъ, вставить въ печь, чтобы испеклась, поливая ее чаще стекшимъ соусомъ, въ который, въ скоромные дни, можно подлить 2—3 ложки сметаны или съ $\frac{1}{2}$ стак. пахтанья, разъ вскипятить. Подается къ этой рыбѣ разварной или жареный картофель и салатъ по желанію.

Тѣльное въ видѣ булки.

2 фунта щуки, судака или окуней очистить, вынуть кости, мелко изрубить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ скоромномъ или постномъ маслѣ, положить изрубленную рыбу, слегка поджарить, прибавить $\frac{1}{2}$ франц. булки, намооченной въ водѣ и выжатой, положить еще немного масла, 3—4 зерна толченого простаго перца, соли, размѣшать, истолочь все въ ступкѣ, сдѣлать изъ этого тѣльного родъ продолговатой булки, переложить на сковороду, намазанную масломъ, сгладить, посыпать истолченнымъ сухаремъ и мелко изрубленною петрушкою, полить сверху масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарилося, чаще поливая стекшимъ на сковороду масломъ, въ которое подлить потомъ ложки 2—3 кипяченой воды, вскипятить, подать съ разварнымъ или жаренымъ картофелемъ и съ какимъ-нибудь салатомъ.

Жареные караси.

Караси на жаркое годятся только золотистые и серебристые, а черныхъ и темноватаго цвѣта необходимо предварительно вымочить въ теченіе сутокъ въ водѣ, сливая нѣсколько разъ воду и наливая чистую.

Очистите нужное количество карасей, выпотрошите ихъ, натрите сверху солью и, по желанію, толченымъ перцемъ, обваляйте въ мукѣ и жарьте ихъ въ маслѣ на сковородѣ по общимъ правиламъ, наблюдая за тѣмъ, чтобы они хорошенько подрумянились, но не пригорѣли.

Припасы: Карасей;— $\frac{1}{4}$ ф. масла подсолнечнаго или какого нибудь другого;—муки 2 ложки.

Къ карасямъ подаютъ огурцы или какой нибудь салатъ.

Жареная навага.

Навага только тогда хороша, когда ее жарятъ въ печкѣ.

Нужное количество рыбы вымойте хорошенько въ водѣ и обсушите, а затѣмъ обмажьте масломъ, обваляйте въ мукѣ и выложивъ на обмазанный масломъ противень, посадите въ печь и жарьте по общимъ правиламъ въ маслѣ, переворачивая нѣсколько разъ рыбу для того, чтобы она хорошенько подрумянилась со всѣхъ сторонъ, но не пригорѣла. Подавая, надо выложить навагу на блюдо и посыпать сверху нарубленной зеленью петрушки.

Къ ней подаютъ лимонъ, наръзанный небольшими кусочками.

Лещъ печеный, начиненный гречневою кашею.

Очистить небольшого леща, выпотрошить его, вытереть солью, начинить слѣд. обр.: 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла скоромнаго или постнаго, положить стакана полтора вчерашней, гречневой, крутой каши, размѣшать, слегка поджарить; въ скоромный день прибавить 2 крутыя изрубленные яйца, зелени, начинить леща, зашить рыбу, положить на сковороду или противень, или въ длинную каменную чашку, на раскаленное масло; рыбу обсыпать мукою, полить сверху масломъ, вставить въ печь, чтобы испеклась, часто поливая ее стекшимъ масломъ. Въ скоромный день подлить въ соусъ сметаны или пахтанья. Подавать съ какимъ-нибудь салатомъ.

Угорь печеный.

Не снимать съ угря кожи, а только вытереть его пескомъ, вымыть, выпотрошить, вытереть до суха, натереть слегка солью, обмазать перышкомъ скоромнымъ или постнымъ масломъ, испечь въ печи.

Навага, жареная въ клерѣ.

Приготовьте постный клеръ, вымойте навагу, осушите ее и обмакивайте каждую рыбину въ клеръ, а затѣмъ пассируйте ее въ толченыхъ сухаряхъ, а затѣмъ изжарьте ее въ маслѣ на противнѣ или на сковородѣ.

Припасы: 10—15 шт. наваги, $\frac{1}{4}$ ф. подсолнечнаго масла, три натолченныхъ сухаря, клеру.

Разварная щука, судакъ, окунь, линь, сига и пр. съ картофелемъ, масломъ и яйцами.

Изъ 2 фун. одной изъ выше поименованныхъ рыбъ сварить уху. Когда рыба сварится, но чтобы не разварилась, вынуть ее на блюдо, положить къ ней полъ-осьмушки разварнаго картофеля. Подать отдѣльно въ соусникъ 2 крутыя яйца, мелко изрубленные, смѣшанныя съ осьмушкой фунта растопленнаго масла и 3 или 6 ложками ухи. Кусокъ рыбы въ 1½ или 2 фунта варится около получаса. Въ постный день подать съ хрѣномъ и уксусомъ или съ огурцами, картофелемъ и горчичнымъ масломъ.

Холодное изъ бѣлорыбицы.

Вывойте хорошенько нужный кусокъ бѣлорыбицы, наръжьте его ломтиками, запассеруйте въ прованскомъ маслѣ и толченыхъ сухаряхъ и обжарьте въ маслѣ на сковородѣ, облейте зеленымъ соусомъ, приготовленнымъ изъ прованскаго масла, горчицы, уксуса, соли, перца, мускатнаго орѣха, лимонной цедры, протертой и мелко изрубленной зелени петрушки и протертыхъ анчоусовъ. Этимъ соусомъ полить рыбу и убрать ее маринованными вишнями и сливами.

Припасы: 2—2½ ф. бѣлорыбицы, прованскаго масла ¼ ст., ¼ ст. уксуса, немного перца, щепотку мускатнаго орѣха, лимонной цедры съ одной половины лимона, ложечку мелко наръзанной зелени петрушки.

Заливное изъ жареной наваги.

Очистите 10 — 12 шт. наваги, вымойте ее, посолите, осыпьте толченымъ перцемъ, оботрите салфеткою и наръжьте на двѣ или на три части, обваляйте въ мукѣ, поджарьте въ трехъ ложкахъ постнаго масла и остудите, а между тѣмъ сварите изъ двухъ фунт. мелкой рыбы и двухъ золотн. клея ланспикъ, очистите его икрою и процѣдите сквозь салфетку. А послѣ этого влейте немного его въ форму, застудите,

положите нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ лимона, зелени, очищенныхъ раковыхъ шеекъ, а сверху наръзанную на части навагу, залейте все ланспикомъ, остудите и выложите въ форму.

Припасы: 10—12 шт. наваги, ⅓ прованскаго масла, 2 ф. мелкой рыбы, 2 зол. рыбьяго клея, зелени, 20—25 шт. некрупныхъ раковъ.

Вареная бѣлуга.

Очистите и сварите два, три фунта бѣлуги вмѣстѣ съ двумя лавров. листьями, небольшимъ количествомъ перца и ¼ стак. уксуса. Подавать съ хрѣномъ и уксусомъ, но такъ варять только свѣжую и малосольную бѣлугу, соленую же необходимо предварительно хорошенько вымочить въ нѣсколькихъ водахъ, а въ виду частыхъ отравлений этой рыбою, необходимо постоянно проваривать ее какъ можно лучше.

Треска запеченая съ молокомъ и картофелемъ.

Взять 2 фунта свѣжепросольной трески, намочить ее въ холодную воду, потомъ вскипятить ее въ двухъ водахъ, затѣмъ переложить ее въ каменную латочку, перекладывая ломтиками наръзаннымъ, разварнымъ картофелемъ и мелко изрубленною зеленью, залить 1½ стаканами молока, смѣшаннаго съ ⅓ фунта масла и 1 или 2 сырыми яйцами, вставить въ печь, чтобы запеклась.

Жареная селедка.

2 простыя селедки вымочить хорошенько, снять кожицу, наръзать вдоль, вынуть кости, изрубить мелко съ 1 луковицею и молоками, положить мякишъ трехъ коп. булки, въ водѣ или молокѣ намоченной и выжатой, ½ ложки масла, 1 яйцо, размѣшать, дать форму селедки, приложить хвостъ и голову, смазать масломъ, посыпать сухарями, сдѣланными изъ оставшейся корки, поставить въ печь, чтобы поджари-

лась, подавать не снимая со сковороды. Въ постъ не класть яйца и вмѣсто скоромнаго употребить постное масло.

Котлеты изъ селетки.

Приготавливаются точно также, какъ въ № 232, только надо сдѣлать изъ нихъ котлетки, обвалять въ яйцѣхъ и сухаряхъ или въ мукѣ, поджарить въ маслѣ. Вмѣсто булки можно класть разварнаго, мятаго картофеля, или булку съ разварною мелко изрубленною говядиною; кладется мелко истолченный перецъ; когда поджарятся, обливаются иногда ложкою сметаны или болѣе.

Горячій винигретъ изъ картофеля и селетки.

Сварите 2 ф. картофеля и протрите его сквозь рѣшето, а затѣмъ изрубите какъ можно мельче двѣ очищенныхъ и снятыхъ съ костей селетки и смѣшайте ихъ съ картофелемъ, посолите по вкусу, посыпьте перцомъ, лукомъ, облейте тремя ложками горчичнаго масла, размѣшайте какъ можно лучше, переложите на сотейникъ, засыпьте тремя, четырьмя ложками натолченныхъ сухарей и испеките въ печкѣ.

Припасы: 2 ф. картофеля, 2 шотландскихъ или голландскихъ селетки, $\frac{1}{2}$ ложечки толченаго перца, луковицу, $\frac{1}{2}$ стакана горчичнаго масла, три сухаря.

Винигретъ рыбный.

Взять одну очищенную селетку или какой нибудь рыбы: семги, щуки, судака, что есть, также отварнаго картофеля шт. 4 или 8, 1 шт. печеной свеклы, бѣлыхъ сваренныхъ бобовъ съ $\frac{1}{4}$ стакана, 1 или 2 соленые огурца, шт. 2 груздей, шт. 4 рыжиковъ, кто хочетъ, бѣлаго или зеленаго луку, все, кромѣ, разумѣется, бобовъ, нарѣзать маленькими кусочками, облить горчичнымъ соусомъ, пригот. слѣд. обр.: $\frac{1}{2}$ чайной ложечки готовой горчицы развести $\frac{1}{4}$ стаканомъ кипятку, положить полъ-ложки сахарнаго песку, ложку про-

ванскаго масла, ложки двѣ уксусу и, кто хочетъ, одинъ сырой желтокъ, размѣшать хорошенько. Подавая, осыпать винигретъ зеленью.

Такъ какъ не вездѣ и не всегда можно достать свѣжую рыбу, то мы находимъ нужнымъ сказать здѣсь нѣсколько словъ о солении и копчении всевозможной рыбы, а также и о томъ, какъ можно дѣлать изъ самой соленой рыбы свѣжепросольную, которой можно, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, совершенно легко замѣнять свѣжую и готовить изъ нее разнородныя кушанья.

Соление всевозможныхъ рыбъ.

Гдѣ большой ловъ рыбы, тамъ надо имѣть приготовленные новые дубовые боченочки. Рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, кровь и сырость вытереть полотенцемъ до чиста и до суха, но не мыть рыбы, распластать на 2 части, натереть руками со всѣхъ сторонъ высушенною до красна солью, уложить въ боченочки, заколотить ихъ, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ; боченки переворачивать то на одно, то на другое дно, чтобы рыбный разсолъ смачивалъ всю рыбу. Такъ сохраняется рыба по полгода, но боченки должны быть маленькіе, потому что какъ только онъ открытъ, то рыба уже скоро портится. Если же рыбы этой некому съѣсть такъ скоро, то часть ея можно вынуть, повѣсить въ тѣни на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ выкоптить. Совѣтуютъ отрубать рыбамъ голову, такъ какъ замѣчено, что соленая съ головами скорѣе портится и получаетъ непріятный вкусъ. Если рыба окажется слишкомъ солоня, то передъ употребленіемъ мочить ее въ теплой водѣ, а потомъ въ горячемъ молокѣ. На пудъ судаковъ и щукъ берется $2\frac{1}{2}$ фунта соли. Такъ солить и бѣлужину и осетрину, но ихъ пересыпаютъ еще слоями самаго сухаго хмеля, лавровымъ листомъ, англ. и простымъ перцемъ; на пудъ рыбы берется 3 фунта соли, 8 золотн. всѣхъ специй и хмелю довольно много. Бѣлужина и осетрина сохраняются дольше щукъ и судаковъ.

Дѣлать изъ самой соленой рыбы свѣжепротертую.

Очень соленую рыбу, которая называется „коренная“, нужно прежде всего вымыть очень чисто, но такъ какъ на ней бываетъ ржавчина, которая трудно смывается, то лучше всего взять лозовыхъ прутьевъ, оскоблить ихъ и бить ими рыбу, постоянно обливая ее водою; удобнѣе всего это дѣлать на рѣкѣ или прудѣ; когда вся ржавчина отстанетъ, то вымыть опять рыбу хорошенько, нарѣзать ее такими кусками какъ подавать на столъ, сложить въ кадку, лучше ставить ребромъ, чтобы рыба не лежала плотно, тогда налить на нее квасной прѣсной гущи, чѣмъ слаще будетъ гуща, тѣмъ лучше, и такъ оставить рыбу на 4 дня; потомъ вынуть рыбу, перемыть ее и сложить плотно въ кадку, пересыпая каждый рядъ хмелемъ; взять хорошаго пивнаго сусла, на каждое ведро котораго положить чайную чашку можжевельныхъ ягодъ, 2 золотника лавровыхъ листьевъ и 1 золотн. англійскаго перца, вскипятить, остудить и облить рыбу такъ, чтобы она была покрыта этимъ рассоломъ, накрыть крышкой, врубить кадку въ ледъ, на 3 недѣли; если и послѣ этого рыба все-таки будетъ еще солонa, а также и рассоль, то надо его слить, взять свѣжее сусло, вскипятить его снова, но уже безъ специй и, остудивъ, залить имъ рыбу.

Домашнее копченіе сига и пр. рыбы.

Свѣжіе сига и прочую рыбу вычистить, вымыть, посолить на 24 часа, вытереть, проткнуть насквозь лучинкою, положить на рашпоръ, т. е. на желѣзную рѣшетку съ невысокими ножками. Затопить русскую печь смолистыми дровами, положивъ дрова въ задъ печи; передъ дровами поставить рашпоръ съ рыбою, закрыть печку заслонкою, которая, опершись на ручку рашпора, оставитъ внизу отверстіе, черезъ которое и будетъ проходить дымъ изъ печи въ трубу и, проходя по рыбѣ, будетъ коптить ее. Какъ только одна сторона прокоптится и сдѣлается золотистаго цвѣта, перевернуть рыбу на другую сторону; когда рыба прокоптится

и вмѣстѣ испечется, вынуть ее, подавать. Это превосходный способъ копченія; точно также коптить: леши, караси, окуни, карпы, ряпушку, корюшку и пр.

А теперь мы опишемъ подробно приготовленіе жидкихъ кушаній изъ рыбы.

Уха изъ свѣжихъ ершей или пискарей.

Сварить 4—6 тарелокъ ухи изъ двухъ фунтовъ ершей или пискарей, ничего не кладя въ уху, если рыба была живая; сварить въ ухѣ только шт. 16 очищеннаго сыраго картофеля или сушеныхъ корней. Подавая, всыпать зеленаго укропу или зеленой петрушки. Если же рыба сонная, то кладутъ 1—2 шт. лавроваго листа, 3—5 зер. простаго перца и даже корней: 1 морковь, 1 петрушку, 1—2 луковички.

Уха изъ свѣжихъ ершей или пискарей съ пельменями.

Сварить уху точно такъ, какъ мы описали выше, и процѣдить ее. Разваренные ерши протереть черезъ дурхшлагъ или частое рѣшето, выбравъ сперва головы и крупныя кости, посолить, всыпать 2—3 зерна простаго и 2—3 зерна англійскаго истолченнаго перца, половину мелко изрубленной луковички, поджаренной въ ложкѣ постнаго или скоромнаго масла, прибавить полтора коп. булку, одинъ макишъ, въ ухѣ намоченный и выжатый; немного мушкатнаго орѣху, все мелко истолочь. Приготовить тѣсто, какъ на лапшу изъ 1½ стакановъ муки, 1 яйца и скорлупки посоленной воды, а въ постъ и безъ яйца, раскатать, сдѣлать пельмени, см. № 257. Передъ самымъ обѣдомъ опустить въ уху, сварить ихъ; когда всплывутъ, подать ихъ съ ухой, или пельмени вынуть дурхшлаговою ложкою и подать на второе блюдо, обливъ ихъ постнымъ или скоромнымъ масломъ, поджареннымъ съ мелко изрубленною луковицею, а уху подать съ отдѣльно отвареннымъ въ ней картофелемъ, всыпавъ сушеннаго укропу.

Щи со снятками.

1 ф. кислой капусты сполоснуть водою, выжать, сварить съ луковицею, 1—2 лавр. лист. и 3—5 зернами перца. Поджарить ложку муки въ ложкѣ скоромнаго или постнаго масла, вмѣстѣ съ одною мелко изрубленною луковицею, положить въ щи, вскипятить, добавить $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. хорошо промытыхъ снятковъ (безъ головокъ) и варить все до полной готовности, а затѣмъ, по желанію, подправить подправкой, приготовленной изъ муки, взвара щей и масла.

Уха изъ свѣжихъ окуней, сига, щуки, линя, судака и пр.

Вскипятить 4—6 тарелокъ воды съ 1—2 шт. лаврового листа, 3—6 зернами простаго перца и 1 луковицею, положить полную глубокую тарелку очищеннаго сыраго картофеля и 2 фунта очищенныхъ окуней, посолить, сварить все до готовности, чтобы рыба не была сырая. Вынуть рыбу осторожно дуршлаговою ложкою на блюдо, положить съ боковъ разварной картофель, оставивъ часть въ ухѣ. Уху подать, всыпавъ въ нее зеленаго укропу и петрушки, а рыбу съ картофелемъ подать на второе блюдо съ гренками, масломъ и яйцами или съ хрѣномъ и сметаною. Подавая рыбу, надо ее осторожно снять съ хребтовой кости.

Уха изъ сушеныхъ ершей или другой какой нибудь сушеной рыбы.

Сварить уху по общимъ правиламъ, съ тою только разницею, что для приготовления ея свѣжую рыбу замѣняютъ какой нибудь сушеной.

Селянка изъ рыбы со свѣжею капустою.

Поджарить луковицу въ ложкѣ скоромнаго или постнаго масла (постнаго надо брать 2 л.). Затѣмъ нарѣзать 2—3

фунта рыбы на куски (небольшіе), обсыпать или обвалить ихъ въ мукѣ и также сперва поджарить въ маслѣ, а затѣмъ налить водою, добавить лавров. листа и перцу; два солен. огурца и немного свѣжей капусты (предварительно надо обдать ее кипяткомъ). Сварить, прибавить по вкусу огуречнаго рассола и хорошенько прокипятить. Въ скоромный день можно добавить ложку-другую сметаны или густыхъ сливок.

Селянка изъ щуки, бѣлужины, осетрины, сига или плотвы съ кислую капустою.

Въ ложкѣ скоромнаго или 2-хъ ложкахъ постнаго масла поджарить одну луковицу и 2 стакана кислой выжатой капусты, налить водою, положить 1—2 шт. лавр. листа и 3—6 зер. простаго перца, подправить ложкою муки, прокипятить, положить 2 фунта очищенной и слегка натертой солью рыбы, кусками нарѣзанной, сварить ее до готовности. Подавая, всыпать зелени, а въ скоромные дни подлить сметаны или пахталя. Употребляется на это свѣжая, соленая или сушеная рыба.

Борщъ изъ карасей или селедки.

По $\frac{1}{2}$ моркови, селереи, петрушки и 1 луковицу слегка поджарить на плитѣ; взять 5—10 зер. перца, 1—2 шт. лаврового листа, сварить все вмѣстѣ, процѣдить, положить нѣсколько кусковъ свѣжей капусты и 2—3 очищенных, мелко нашинкованныхъ свеклы, которыя сперва слегка поджарить съ $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицею въ $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго или въ 2—3 ложкахъ постнаго масла. Шт. 4 очищенныхъ карасей или одну, хорошо въ квасѣ вымоченную, простую селедку обвалить въ мукѣ, поджарить хорошенько въ такомъ же маслѣ, передъ самымъ обѣдомъ опустить въ борщъ, влить немного уксуса или свекольнаго рассола, развскипятить, всыпать зелени, подавать.

Уха изъ угря.

Взять угря, снять съ него кожу или лучше вымыть его хорошенько съ пескомъ, не снимая кожи, выпотрошить, натереть внутренность солью, вытереть чистымъ полотенцемъ, взять его 2 фунта. Влить въ горшокъ сперва 4—6 тарелокъ воды, положить въ нее 2 луковицы, 1 петрушку, 3—6 зеренъ простаго перца, 1—2 шт. лавров. листа. Когда коренья сварятся, опустить кусками наръзаннаго угря, варить на большомъ огнѣ съ полчаса, посолить по вкусу, положить горсть зеленой петрушки или укропа, зеленого луку, дать угрю довариться на маломъ огнѣ, подавать.

Эту уху подаютъ съ перловою крупю, которую съ $\frac{1}{3}$ стакана разварить отдѣльно; варятъ въ ухѣ и картофель.

Окрошка рыбная постная.

Сварить фунта 2 рыбы: щуки, судака, лососины, осетрины, бѣлужины или какой другой, вынуть кости, наръзать большими кусками, прибавить свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, зеленого луку, укропу, развести 2 бутылками кваса или кислыхъ щей, посолить.

Ботвинья.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта щавеля, очистить его отъ стебельковъ, вымыть, мелко изрубить, переложить съ сокомъ въ горшечекъ, вскипятить его, не подливая воды, протереть сквозь сито; прибавить 1 фунтъ очищеннаго шпината, который сперва опустить въ соленый кипяткъ, сварить до мягкости, мелко изрубить. Или взять $\frac{1}{2}$ фунта молодого свекольника, вымыть его, сварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, переложить въ суповую чашку, положить 2 или 4 свѣжіе очищенные и кусочками наръзанные огурца, укропу, зеленого луку, соли, ложку сахарнаго песку или патоки, развести 2 бутылками кваса или кислыхъ щей или 1 бутылкою квасу, а другою кислыхъ щей. Опустить 2 ф. вареной лососины, семги, бѣлорыбицы, сига или вареныхъ раковыхъ шеекъ шт. 40, подавать.

Рыба заливная въ формѣ желе.

Очистить и вымыть двухъ судаковъ, разрѣзать ихъ пополамъ, снять филей такимъ образомъ, чтобы спинная кость осталась при головѣ, изрѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, посолить и поставить на огонь, а когда вскипитъ, выбрать по штучно филей и цѣльными положить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто, а въ бульонъ, гдѣ варились филей, сложить очистки и кости изъ рыбы, прибавить для вкуса десять некрупныхъ ершей, кореньевъ и пряностей и варить до тѣхъ поръ, пока не поспѣетъ, а тогда процѣдить сквозь сито и немного остудить, а между тѣмъ истолочь въ ступкѣ $\frac{1}{4}$ ф. паюсной икры, развести $\frac{1}{2}$ стак. воды или рюмкою бѣлаго вина, вылить въ кастрюлю въ процѣженный рыбный бульонъ и поставить на огонь и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, а тогда сдвинуть на край плиты и, когда очистится, процѣдить сквозь салфетку и поступать слѣдующимъ образомъ: заправить въ ледъ форму для заливного, влить въ нее двѣ-три ложки процѣженнаго рыбнаго бульона, застудить, убрать дно формы зелеными листиками кербеля, оливками, каперсами, маринованными вишнями, а если есть, и раковыми шейками, и покрываютъ уборку сверху ланспикомъ (это надо дѣлать какъ можно осторожно, чтобы не сбросить уборки), уложить правильно филей, влить полужастывшій ланспикъ, застудить, положить снова филей, залить окончательно, застудить. Подавая къ столу, обмокнуть форму въ теплую воду, выложить на блюдо, а кругомъ убрать оставшимся застывшимъ ланспикомъ. Особо подаютъ хрѣнь.

Припасы: 4 ф. судачковъ, 10 мелкихъ ершей, $\frac{1}{4}$ ф. икры, 1 рюмку вина, кореньевъ.

Карпъ подъ краснымъ соусомъ съ шампиньонами.

Выбрать хорошаго большаго карпа, очистить, выпотрошить, вымыть, натереть солью и завернуть въ салфетку на $\frac{1}{2}$ часа. Въ это время приготовить, очистить шампинь-

оны, сложить отдѣльно и держать въ холодной водѣ до употребленія. Тогда приготовить слѣдующимъ образомъ красный соусъ: взять 2 ложки муки (крупчатой) и полную ложку подсолнечнаго масла и растереть до гладкости, прибавить немного холодной воды, посолить; затѣмъ вскипятить три стак. рыбьяго бульона, или, за неимѣніемъ его, воды и когда закипитъ, всыпать пряностей ($\frac{1}{2}$ ч. ложки), влить ложку уксуса, дать вскипѣть и влить подправку (растертую съ масломъ муку), и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, добавить соли, немного сахара и сокъ, выжатый изъ $\frac{1}{2}$ лимона. Подцвѣтить жженымъ сахаромъ, размѣшать и вылить въ вареный соусъ для того, чтобы соусъ принялъ красноватый оттѣнокъ и отставить въ тепловатое мѣсто, а между тѣмъ залить въ отдѣльной кастрюлкѣ шампиньоны настолько соленнымъ кипяткомъ и такимъ образомъ, чтобы кипяткомъ едва-едва покрывалъ ихъ и варить до мягкости, покрывъ кастрюлю крышкою, а затѣмъ процѣдить черезъ сито, выложить шампиньоны въ приготовленный красный соусъ, а затѣмъ распустить на противнѣ три ложки подсолнечнаго масла, поджарить въ немъ три мелко изрубленные луковичи и, обвалявъ карпа въ мукѣ, положить на противень, полить масломъ и жарить обыкновеннымъ способомъ, а когда она зарумянится, то осторожно обернуть на другую и поджарить до колера. Подавать на блюдѣ, поливъ краснымъ соусомъ съ шампиньонами и посыпавъ сверху петрушкой.

Припасы: Карпъ, — шампиньоны, — 4 л. подсолн. масла, — пряностей немного, — $\frac{1}{2}$ лимона, — 1 ст. нарубленной петрушки.

Сигъ, жареный съ фаршированнымъ картофелемъ.

Очистить, выпотрошить и вымыть сига, вытереть полотенцемъ, посолить, обвалять въ мукѣ, сложить въ разогрѣтое въ противнѣ масло, надрѣзать сверху краемъ ножа вдоль сига, полить немного масломъ и поставить въ горячую печь, а когда хорошенько заколеруется (подрумянится), полить снова масломъ и жарить до готовности, переложить осторожно на блюдо и обложить по сторонамъ картофелемъ.

Припасы: Сигъ, — 2 л. масла, — картофелю 1 ф.

Крустады изъ бѣлаго хлѣба съ рыбою.

Изрѣзать ломтиками обыкновенную французскую булку и изъ cadaго ломтика вырѣзать мякишъ (вокругъ), сложить на масло на сковороду, поставить на огонь, поджарить, перевернуть, заколеровать другую сторону, снять со сковороды, вынуть прочь подрѣзанную мякоть и оставить на ситѣ. Между тѣмъ изрубить мелко одну луковицу, положить въ масло на сковородѣ, поджарить и 8 штукъ шампиньоновъ, надрѣзать ихъ, посолить, покрыть крышкою и поставить на огонь. Нарѣзать кусочками рыбные филеи, сложить къ шампиньонамъ, покрыть снова крышкою, вскипятить разъ, выбрать ложкою рыбу вмѣстѣ съ шампиньонами, наложить въ крустады, переложить на листъ и поставить въ печь, а въ сокъ, гдѣ жарилась рыба, добавить разведенную бульономъ муку, вскипятить, прибавить по вкусу соли, перцу и посыпать рубленою зеленью; полить этимъ на крустадахъ рыбу, сложить на блюдо и подавать горячими.

Припасы: Бѣлый хлѣбъ, — шампиньоны, — 1 ф. лососины, — 3 л. масла, — луковицу, — $\frac{1}{2}$ л. муки.

Крустады изъ картофеля съ трескою.

Приготовьте треску, т. е. вымыть ее въ холодной водѣ, надрѣзать ее кусками, сложить въ кастрюлю, налить холодною водою, поставить на легкій огонь и оставить покрытымъ до времени. Потомъ нарубить помельче четыре луковичи, сложить въ кастрюлю на масло и изжарить. Сварить въ соленой водѣ нѣсколько штукъ картофеля, очистить, протереть горячимъ сквозъ сито, сложить на масло въ кастрюлю, размѣшать, положить ложку поджареннаго луку, ложку муки, по вкусу посолить и посыпать мускатнымъ орѣхомъ, выложить на подслоенную масломъ и обсыпанную сухими сухарями форму, сравнять, смазать масломъ, поставить въ горячую печь, заколеровать, вынуть и остудить; потомъ выбрать изъ воды треску и раздѣлить пластинками. За нѣсколько времени до обѣда снять форму, вырѣзать средину изъ кру-

стада, выбрать изъ внутри часть картофеля, наложить рядъ трески, положить немного поджареннаго въ маслѣ луку, положить снова рядъ трески и лука и продолжать поступать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока крустадъ не наполнится, а тогда посыпать сверху толчеными сухарями, полить масломъ и поставить въ горячую печку, разогрѣть, заколеровать немного, переложить на блюдо и отпустить.

Припасы: 3 ф. трески, —1 ф. картофеля, —7 лот. масла, —одинъ стаканъ толченой сушеной булки, —четыре луковицы, —2 ложки муки.

Раки въ бульонѣ.

Вымойте раковъ, сложите въ кастрюлю, положите въ нее зелени петрушки и луку, посолите, добавьте перцу, влить стаканъ воды, поставить на огонь, покрыть крышкою и, когда вскипитъ, встряхнуть, помѣшать, вновь поставить на огонь, а черезъ пять, шесть минутъ выложить на блюдо и полить бульономъ, въ которомъ они варились.

Котлеты изъ рыбы.

Взять 3 фунта щуки, судака, налима, осетрины или другой какой рыбы, очистить, вынуть всѣ кости, мясо же мелко изрубить и истолочъ въ деревянной ступкѣ, прибавить 3-хъ копѣечную булку, размоченную въ водѣ, 2 ложки масла, соли, 5—6 зеренъ англійскаго перца, сдѣлать котлеты, обвалять въ мукѣ и жарить въ какомъ-либо постномъ маслѣ. Послѣ этого, посыпавъ котлеты мелко изрубленнымъ лимономъ безъ зеренъ и зеленой петрушкой, поставить на 10 минутъ въ печь подъ бумагой, намазанной масломъ. Подавать можно съ зеленымъ сушенымъ горошкомъ, грибнымъ соусомъ, съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ и съ жареными груздями.

Запеченая рыба.

Почистить рыбу (кефаль или скумбрію), посолить и сложить въ глубокую сковородку, обсыпавъ побольше мелко изрубленной зеленью петрушки, укропа и молодого лука;

выжать сокъ изъ одного лимона, обсыпать толчеными сухарями, влить $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла или $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго и поставить въ духовую печь, чтобы запеклось. Подавать на столъ, не вынимая изъ сковороды.

Супъ-пюре изъ лабардана.

Приготовление супа: выпотрошить лабарданъ, изрѣзать, сварить съ солью, вынуть изъ бульона и снять съ головы и отъ хвоста мягкія части, налить мяснымъ бульономъ и варить полчаса, положить бѣлаго соуса, протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю, развести бульономъ, какъ должно быть супу, поставить на паръ, т. е. въ горячую воду, середину же лабардана разнять пластами, обравнять ножомъ, сложить въ кастрюлю, поставить тоже на паръ, вырѣзать колонною выемкой сельдерея и петрушки, сварить, выбрать изъ воды и соединить съ ломтиками лабардана и сюда же положить вареныхъ раковыхъ шеекъ и кнели изъ рыбы, передъ подачей нагрѣть суповую миску, влить въ нее полстакана сливокъ, кусокъ сливочнаго масла и вылить супъ, сюда же положить гарниръ и подать.

Маринованная осетрина съ томатами.

Рыба нарѣзывается ломтями въ 2 сант. толщины, которые обмазываются растопленнымъ масломъ, обваливаются въ мукѣ и подрумяниваются въ кипящемъ маслѣ. Послѣ чего, остудивъ, рыбу складываютъ въ каменный горшокъ или банку и заливаютъ также остуженнымъ маринадомъ, который варится такъ: на 1 бут. уксуса взять 2 ложки соли, мелко нарѣзанныхъ кореньевъ—сельдерея, петрушки, моркови, лукавицу, горсть англ. перца, лавроваго листа, немного мускатнаго цвѣта, гвоздики (корицы, кардамона, чесноку—кто любитъ), вскипятить. Прибавить пюре изъ томатовъ, которые приготавливаются такъ: зрѣлые томаты разрѣзать, выбрать зерна, сложить въ кастрюлю, вскипятить нѣсколько разъ безъ воды въ ихъ собственномъ соку, протереть сквозь сито и протертое пюре опять варить, пока не погустѣетъ, безпрестанно мѣшать, чтобы не пригорѣло.—Можно мариновать рыбу и вареную въ водѣ съ уксусомъ и кореньями.

С у д а к ъ.

Почистить, посолить, надрѣзать на немъ кожицу и положить въ длинную сковородку, между тѣмъ 1 ложку муки обжарить съ ложкой масла, развести 1 или $1\frac{1}{2}$ стаканомъ бѣлаго вина, положить надрѣзанныхъ шампиньоновъ (если нѣтъ, то можно замѣнить отваренными грибами), облить этимъ соусомъ рыбу, посыпать толчеными сухарями, положить сверху кусочками свѣжаго масла и поставить въ духовую печь, чтобы запеклось. Подавать на столъ, не вынимая изъ сковороды.

Стерлядь жареная—соусъ
кисло-сладкій.

Очистите $2\frac{1}{2}$ —3 фунта стерляди, выньте вязигу, посолите и дайте ей немного полежать, а затѣмъ оботрите до суха, обмажьте ее какимъ нибудь масломъ, осыпьте сухарями и, выложивъ на противень въ кипящее масло, поджарьте какъ слѣдуетъ быть съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ приготовьте соусъ изъ одного стакана чернослива и стакана изюма и ложки муки, поджаренной въ одной ложкѣ масла почти до красна, разведите его двумя стаканами рыбнаго бульона, или, за неимѣніемъ его, кипяткомъ, опустите въ него черносливъ и изюмъ, влейте сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, положите двѣ ложки толченаго сахара или меда, 2 лавров. листа, 2 гвоздички и кипятите съ $\frac{1}{4}$ часа, а затѣмъ облейте рыбу, выложивъ ее предварительно на блюдо. По желанію, можно добавить въ этотъ соусъ немного жженнаго сахара.

Припасы: Стерлядь $2\frac{1}{2}$ —3 ф.;— $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла;— $\frac{1}{2}$ ф. чернослива;— $\frac{1}{2}$ ф. изюма; $\frac{1}{2}$ лимона,—три куска толченаго сахара,—3 гвоздички.

О с е т р и н а.

Возьмите сколько нужно осетрины, отварите ее, затѣмъ, остудивъ ее и изрѣзавъ на части, запонеруйте въ яйцахъ и сухомъ бѣломъ хлѣбѣ, а затѣмъ въ маслѣ и тертомъ хлѣбѣ, послѣ чего начинайте жарить, чаще переворачивая.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. осетрины,—3 яйца,— $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба,— $\frac{1}{4}$ ф. масла,— $\frac{1}{8}$ ф. масла.

159. Ж а р е н а я н а в а г а.

Очистите нужное количество наваги, вымойте, осушите, посолите, обваляйте въ мукѣ и поджарьте въ маслѣ, переворачивая съ одной стороны на другую.

Припасы: 2—3 ф. наваги, 3 ложки муки, 3 толч. сухаря, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

160. О с е т р и н а н а т у р а л ь н о.

Опустите въ кипяткомъ, на двѣ минуты, кусокъ осетрины, и затѣмъ немедленно выньте, очистите какъ слѣдуетъ быть и, положивъ въ рыбную кастрюлю съ рѣшеткой, посолите, добавьте пряностей и кореньевъ (петрушки, сельдерея, порея и луковицу), налейте холодною водою, добавьте 2 стакана огуречнаго рассола, накройте крышкою и варите на легкомъ огнѣ въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа, а когда все будетъ готово, слейте бульонъ, очистите его, если будетъ нужно икрою, а когда нужно будетъ подавать, выложите осетрину на блюдо, огарнируйте ее свареннымъ картофелемъ и полейте бульономъ изъ подъ нея. Къ ней надо подавать отдѣльно въ соусникѣ натертый хрѣнъ. Точно также готовится и малосольная осетрина.

Припасы: 2— $2\frac{1}{2}$ ф. осетрины, кореньевъ по 1 шт., луковицу, картофеля 1 ф., $\frac{1}{2}$ бут. огуречн. рассола, $\frac{1}{8}$ ф. икры, хрѣну корешокъ.

161. С т е р л я д ь н а т у р а л ь н о. (Sterled au naturel).

Возьмите стерлядь, срѣжьте у нея перья съ хребта и боковъ и выньте вязигу, которая находится въ серединѣ позвоночника (хребта), для чего прорѣжьте отверстіе у самаго хвоста, подденьте иглою или концомъ ножа вязигу и вытащите ее какъ можно осторожно. Сдѣлавъ это вымойте стерлядь въ холодной водѣ, осушите, выложите въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, залейте рыбнымъ бульономъ или холодною водою, посолите, прибавьте пряностей и нѣсколько штукъ петрушки, сельдерея, порея и, поставивъ на плиту, варите въ теченіи пятнадцати, двадцати минутъ.

Послѣ этого слейте бульонъ и очистите его икрою, а стерлядь выложите на рыбное блюдо и полейте очищеннымъ бульономъ. Вообще къ стерляди приготовленной о натюрель (натурально) принято подавать натертый хрѣнь, который готовится слѣдующимъ образомъ: положите въ чашку $\frac{1}{4}$ ф. мелко натертаго хрѣна, посолите и разведите прованскимъ масломъ съ уксусомъ и водою и при этомъ непрерывно мѣшайте до тѣхъ поръ, пока хрѣнь не загустѣетъ, а сверху посыпьте зеленью петрушки.

Примѣчаніе: По этому же способу готовится и порціонная стерлядь.

162. Приготовление гарнира а ля—Шамборъ.

Сварите раковъ и, очистивъ у нихъ шейки, положите въ кастрюлю, добавьте въ нее приготовленныхъ и наръзанныхъ шампиньоновъ, печенокъ налимовъ, а также рыбной нафаршированной вареной или жареной кнели и залейте все это приготовленнымъ соусомъ.

Припасы: форель желаемой величины, кореньевъ по 2 шт., 20 шт. шампиньоновъ, немного пряностей, $\frac{1}{2}$ бут. мадеры и столько же бордо, гласу. *На гарниръ:* 25 шт. раковъ, 8 шт. печенокъ налимихъ, 8 шт. шампиньоновъ, кнели.

163. Форель а ля Шамборъ. (Truit à la chambord).

Очистите форель и снимите по срединѣ ея въ двухъ мѣстахъ верхнюю кожицу въ видѣ двухъ квадратовъ, а затѣмъ нашпигуйте очищенные мѣста наръзанными трюфелями, положите форель на рѣшетку въ рыбный котелъ, обложите нашинкованными кореньями петрушки, парея и сельдерея и наръзанными шампиньонами посолите по вкусу и, добавивъ немного пряностей, влейте $\frac{1}{2}$ бут. мадеры и столько же бордо, ложку бульона и немного масла и гласа. За часъ до подачи на столъ, вскипятите на плитѣ и поставьте въ горячую печь, а когда все отчасти проварится, снимите крышку, заглясеруйте гласомъ и заколеруйте т. е. дайте подрумяниться. Передъ тѣмъ какъ подавать, слейте бульонъ въ сотейникъ, прибавьте немного красного соуса, кипятите до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ и процѣдите сквозь салфетку. Сдѣлавъ это вылейте половину въ гарниръ, а остальное размѣшайте съ кускомъ масла и поставь-

те на паръ (покрывъ крышкою), а когда все будетъ готово, положите форель на рыбное блюдо (продолговатое), обложите гарниромъ и полейте сверху приготовленнымъ соусомъ.

164. Лососина по славянски.

Замаринуйте *) 2 $\frac{1}{2}$ ф. лососины и оставьте ее въ маринадѣ четыре часа, а затѣмъ выложите въ сотейникъ и залейте брезомъ и поставьте въ горячую печь, а когда будетъ до половины готово, снимите кожу, полейте гласомъ и поставьте снова въ печь до тѣхъ поръ, пока лососина не зарумянится (заколеруется) и не изжарится до мягкости, тогда снимите на блюдо, обложите гарниромъ изъ шампиньоновъ, шарлотокъ и раковыхъ шеекъ, а сокъ процѣдите, снимите съ него жиръ и вскипятите его съ частью красного соуса, полить имъ лососину.

Припасы: 2 $\frac{1}{2}$ —3 ф. лососины, гарнира изъ шампиньоновъ, шарлотокъ, 15 раковъ, 2 стакана красного соуса.

165. Карпъ съ капустою по русски.

(Carpe grillée aux choux à la russe).

Очистите карпа, вымойте его, выпотрошите, вымойте вторично, натрите солью внутри и снаружи и, обвалявъ въ мукѣ, положите на сковороду, гдѣ предварительно надо растопить одну ложку масла и затѣмъ обжарьте его до колера по общимъ правиламъ т. е. до зарумяненія, а затѣмъ поставьте его въ печь и когда обжарится, подлейте немного бульона. Одновременно съ этимъ сварите нашинкованную капусту, снимите оливки съ косточекъ и заготовьте нашинкованныхъ ломтиками очищенныхъ огурцовъ и лимона, а также и маринованныхъ вишенъ. При подачѣ къ столу, сложите карпа на блюдо и обложите его красною капустою, поверхъ которой положите оливки, маринованные вишни, корнишоны и лимонъ и все это залейте сверху сокомъ изъ подъ карпа.

Припасы: 1 шт. карпа, $\frac{1}{8}$ ф. масла, маленький кочанъ капусты, 20 оливокъ, 3 соленыхъ огурца, двѣ ложки маринованныхъ корнишоновъ и 1 лимонъ.

*) Маринады описаны въ отдѣлѣ заготовокъ.

О Т Д Ъ Л Ъ V.

(М я с н о й).

(Приготовление кушаний из говядины, телятины, баранины, свинины, поросятъ, куръ, цыплятъ, утокъ, гусей, индѣекъ и дичи: рябчиковъ, тетерекъ, глухарей, куропатокъ, перепеловъ, фазановъ, дроздовъ, куликовъ, вальдшнеповъ, и др. Котлеты, битки, рагу, салми и т. д.)

166. Говядина бульи (разварная).

Для разварной говядины самое лучшее брать: кострець, огузокъ и филе. Приготовляя разварную говядину получается обыкновенно два кушанья т. е. бульонъ и разварная говядина. Для приготовления берутъ кусокъ мяса и отвариваютъ его вмѣстѣ съ кореньями, а затѣмъ когда говядина хорошо уварилась, то ее вынимаютъ изъ бульона, нарѣзываютъ ломтиками и, обливъ бѣлымъ соусомъ съ хрѣномъ подаютъ на столъ, одну или съ гарниромъ изъ отвареннаго въ водѣ картофеля, который въ этомъ случаѣ не слѣдуетъ разрѣзывать на части, а класть цѣлыми картопинами. Говядину бульи можно также подавать и подъ обыкновеннымъ краснымъ соусомъ.

Припасы: Говядины $2\frac{1}{2}$ —3 ф., картофеля 10—15 шт., кореньевъ: петрушки и сельдерея по 1 шт., рѣпы 2 шт., моркови 2 шт.

167. Разварная говядина.

Возьмите филе, срѣжьте его съ кости, поколотите скалкой и заверните срѣзанное мясо въ трубочку (рулетъ) и, затѣмъ, варите какъ обыкновенно въ соленой водѣ.

При свертываніи говядины необходимо обращать вниманіе на то, чтобы жирная сторона куска была обращена наружу, а срѣзанная-внутри. Чтобы рулетъ не развернулся, его слѣдуетъ, еще въ сыромъ видѣ, хорошенько обмотать тонкой бичевкой и перетянуть. Прежде чѣмъ завернуть говядину, ее надо хорошенько посолить съ внутренней стороны и посыпать крупнымъ толченымъ перцемъ.

Когда говядина хорошо уварится, то ее слѣдуетъ вынуть изъ воды, положить на противень и поставить на 20 минутъ въ духовой шкафъ или въ печь, для того, чтобы она нѣсколько подрумянилась сверху. Вынувъ изъ печки, говядину рѣжутъ ломтиками и подаютъ съ хрѣномъ или обливъ соусомъ пикантъ.

Припасы: 2—3 ф., говядины $\frac{1}{8}$ ф. масла, перцу $\frac{1}{8}$ чайной ложечки, кореньевъ: петрушки и сельдерея по 1 шт.

168 Душеная говядина.

Возьмите сколько потребно говядины, нарѣжьте ее тонкими ломтиками, выколотите ихъ хорошенько скалкой, посолите и, повалявъ каждый кусочекъ въ мукѣ, положите его въ кастрюлю или котелокъ, придерживаясь при этомъ слѣдующаго порядка: кладите рядъ говядины, сверху нѣсколько зеренъ перца, два—три лавров. листка и столько-же гвоздики, корку корицы и полъ стакана крѣпкаго бульона, затѣмъ снова рядъ говядины, пряности и различные коренья. Сверху всего налейте стаканъ или два хорошаго мяснаго бульона, положите $\frac{1}{4}$ ф. масла, накройте котелокъ или горшокъ крышкою и поставьте его въ печь, духовой шкафъ, или даже на плиту. Часа черезъ два посмотрите не особенно ли густъ соусъ и въ этомъ случаѣ подлейте еще стаканъ бульону.

Говядина должна хорошо упрѣть, а потому ей и нужно находится въ печи или на плитѣ не меньше трехъ, четырехъ часовъ.

Припасы: 2—3 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 10—15 зер. перца, 2 лавр. листа, 5—6 шт. гвоздики, немного корицы, кореньевъ по 2 шт., $\frac{3}{4}$ ф. картофеля.

169. Паровая говядина.

Возьмите кусокъ говядины и самое лучшее кусокъ филе, нарѣжьте его ломтиками и положите въ кастрюлю, куда предварительно налить два, три стакана хорошаго крѣпкаго бульона.

Въ ту-же кастрюлю положите хоть по немногу, нарѣзанныхъ маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, корнишоновъ, каперцовъ и оливокъ и двѣ ложки сливочнаго масла, а сверху

влейте еще стаканъ крѣпкаго бульона и, накрывъ кастрюлю крышкою, поставьте ее на плиту. Черезъ 20—30 минутъ говядина бываетъ обыкновенно уже совершенно готова, но самое лучшее, когда покажется изъ кастрюли паръ снять ее съ плиты и переложить нижніе куски мяса наверхъ, а верхніе на дно.

Припасы: 2—3 ф. говядины, по 1 л. каперсовъ и оливкѣ, 1 л. сливочнаго масла, корнишоновъ 10—15 шт., 10—15 маленькихъ маринованныхъ грибовъ.

170. Ростбифъ. (Rosbif).

Для ростбифа идетъ исключительно филей, а готовится онъ слѣдующимъ образомъ: возьмите нужный кусокъ мяса, окатите его водою и, обмазавъ со всѣхъ сторонъ масломъ и посоливъ (натереть солью), положите на противень и поставьте въ духовой шкафъ, а за неимѣніемъ его въ печь на 25—30 минутъ для того, чтобы жаръ охватилъ говядину разомъ со всѣхъ сторонъ. По прошествіи этого времени, выньте противень, облейте ростбифъ сверху нѣсколькими ложками бульона и поставьте его снова въ печь, пріотворивъ немного заслонку. Вынимать ростбифъ надо раза два или три и всякій разъ поливать его сверху бульономъ и сокомъ съ противня. Когда ростбифъ будетъ готовъ, то его надо снять съ противня, слить сало и положить въ оставшійся сокъ ложку сливочнаго масла и ложечку муки и поставить противень снова на плиту и прокипятить раза два или три, помѣшивая безпрестанно лопаточкою, затѣмъ процѣдить, разрѣзать ростбифъ ломтиками и полить его этимъ сокомъ.

Припасы: филе 10—12 ф., $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 л. муки.

171. Бифштексъ. (Biftecks à l'anglaise).

Для приготовления бифштекса идетъ также филе, но за неимѣніемъ его можно также брать и толстый край. Вырѣзать нужное количество болѣе или менѣе толстыхъ кусковъ мяса и поколотите ихъ хорошенько скалкою, чтобы хорошенько размягчить, а затѣмъ раскалите сковороду, смажьте ее фритюромъ и положите на нее мясо, а какъ только мясо хорошо подрумянится снизу и на немъ образуется корочка,

то его надо перевернуть на другую сторону и черезъ нѣсколько минутъ подавать на столъ, для чего переложить съ сковороды на подогрѣтое блюдо. Къ бифштексу обыкновенно подаютъ наскобленный ножомъ хрѣнъ и гарнируютъ сжареннымъ отдѣльно картофелемъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. филе, 2, 3 л. фритюра, 1 л. сливочнаго масла, 1 л. муки, 10—15 картофелинъ, хрѣну 1 корешокъ.

Примѣчаніе. Куски надо рѣзать довольно толсто.

172. Битки. (Côtelettes de boeuf hachées à la russe).

Для приготовления битковъ нужно брать мякоть безъ костей и безъ жиру, или-же съ незначительной частью его. Мясо надо тщательно изрубить, слѣдя за тѣмъ, чтобы не попались жилки или косточки. Изрубленное мясо должно имѣть мелкій и однообразный видъ. Въ такое мелко изрубленное мясо прибавляютъ мякишъ бѣлаго хлѣба, размоченный въ бульонѣ, молоко или даже просто въ водѣ, который предварительно надо отжать. Для связи необходимо положить яйцо, и кромѣ того мелко нашинкованную луковицу. По желанію, можно добавить толченаго перца и посолить по вкусу. Все это надо тщательно перемѣшать и раздѣлить на части по числу обѣдающихъ и количеству говядины. Но вообще битки не должны быть больше какъ въ $\frac{1}{2}$ ф. Мясу надо придать форму кружковъ, раскалить сковороду, обмазать ее масломъ и положить на нее битки въ масло. Когда одна сторона битковъ хорошо обжарится, то ихъ надо перевернуть на другую сторону и поджарить точно такъ же, а затѣмъ слить со сковороды масло и влить на битки стаканъ или два сметаны, смотря по количеству ихъ и поставить ихъ снова на плиту или въ духовой шкафъ минутъ, на 10—15, для того, чтобы дать время сметанѣ зарумяниться. Битки можно подавать съ разнымъ соусомъ, но чаще всего ихъ подаютъ съ луковымъ соусомъ или съ соусомъ Роберъ и т. д.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{8}$ масла, 2 шт. яицъ, 1 головку лука, сметаны 1— $1\frac{1}{2}$ стакана.

Битки подаютъ также часто съ картофелемъ, который въ этомъ случаѣ надо нарѣзать или жербинками или-же просто равными шариками.

173. Битки по гамбургски.

(Cotelettes de boeuf aux boeufs brouillés à la hambourgeoise)

Приготавливаются точно так же, как и обыкновенные, но только без лука, и наверхъ каждого изъ нихъ, какъ только ихъ снимутъ со сковороды, наливаютъ сырое яйцо и затѣмъ ставятъ на минуту въ духовой шкафъ или на плиту.

Припасы: 1½ ф. говядины, — 1½ ст. сметаны, — ⅛ ф. масла, яицъ по числу битковъ (считая по одному на битокъ) и одно для связи, — красного соуса 2—3 ложки.

174. Филе въ соусѣ. (Filet de boeuf au naturel).

Изжарьте въ маслѣ 2 ф. филе и затѣмъ остудите его въ его же соку, а затѣмъ нарежьте тоненькими ломтиками и положите на блюдо, добавьте нарезанныхъ шампиньоновъ и полейте хорошо провареннымъ соусомъ, въ который можно также добавить сокъ изъ шампиньоновъ и филе, посыпьте сверху изрезанной зеленью петрушки и положите два, три самыхъ тоненькихъ ломтика лимона. Къ соусу можно также прибавлять по желанію корнизоновъ, свѣжихъ грибовъ, снятыхъ съ костей оливокъ и каперсовъ.

Припасы: 1½—2 ф. филе, ⅛ ф. масла, — 2 стак. бѣлаго соуса, 8—10 шт. шампиньоновъ, — ¼ лимона, — 1 лож. рубленной зелени петрушки.

175. Говяжьи котлеты. (Côtelettes de boeuf au naturel)

Возьмите 1½—2 фунта говяжьей мякоти и изрубите какъ можно мельче вмѣстѣ съ мякотью отъ ½ бѣлаго хлѣба, вымоченной въ бульонѣ или молокѣ и отжатой. Для соединенія мяса надо, какъ и въ биткахъ, положить цѣлое яйцо и тщательно размять все въ мѣстѣ. По желанію, можно положить немного перца и посолить по вкусу. Затѣмъ разделить мясо на шесть, восемь, частей, придать каждой части посредствомъ руки и ножа форму заостренную къ одному концу эллипса (продолговатый кругъ), обвалять въ сухаряхъ или мукѣ и, разкаливъ сковородку, положить на нее масла, а когда оно разойдется, то класть и котлеты. Когда одна сторона ихъ подрумянится, на что надо 8—10 минутъ и даже меньше этого, перевернуть на другую и тоже поджарить. Кот-

леты подаются съ разнообразными соусами, но чаще всего съ такъ называемымъ полу сухимъ картофельнымъ пюре, или съ макаронами, которыя надо отварить заблаговременно въ соленой водѣ, а также, по желанію, съ бобами, фасолью и т. д.

Припасы: Говяжьей мякоти 2—2½ ф. (смотря по числу обѣдающихъ), — масла ⅛—¼ ф., — ½ бѣлаго хлѣба, — 1 яйцо, — ½ ф. картофеля, — масла ⅛ ф., — сливокъ ½ стакана. (для пюре).

176. Языкъ съ горошкомъ.

Возьмите свѣжій языкъ и отварите его до мягкости въ бульонѣ, а затѣмъ снимите съ него кожу, нарежьте ломтиками (но не особенно тонко), сложите въ сотейникъ, накройте и оставьте на холодѣ одновременно отварите въ бульонѣ сухого горошка, добавьте къ нему немного красного соуса, скипятите разъ и вылейте въ сотейникъ на приготовленный и нарезанный уже раньше языкъ. Поставьте все вмѣстѣ на плиту и дайте прокипятить, а затѣмъ подавайте на столъ.

Припасы: Языкъ, ¼ ф. горошка, говядины для бульона 1½ ф., (конечно, если только нѣтъ готового), красного соуса 2—3 стакана.

177. Почка въ соусѣ. (Rognons de boeuf).

Возьмите хорошую свѣжую почку, снимите съ нея верхнюю пленку и излишній жиръ и, нарезавъ тоненькими ломтиками, положите въ воду, предварительно тщательно перебивъ ихъ въ тепловатой водѣ. Одновременно съ этимъ припустите въ сотейникѣ (въ масле) двѣ мелко изрубленные луковицы, добавьте къ нимъ почки, накройте соусникъ и поставьте его на сильный огонь. Затѣмъ, когда почки начнутъ поджариваться, влейте въ сотейникъ густого красного соуса и положите щепотку зелени и перца, посолите по вкусу, размѣшайте и дайте вскипеть еще разъ, а затѣмъ выложите на глубокое блюдо и подавайте.

Припасы: 1 почку, 2 л. масла, 2 ст. красного соуса, 1 гол. лука, 10 зеренъ перца, 1 ч. ложечку рубл. зелени.

Примѣчаніе. Почка приготавливается, по желанію, съ самыми разнообразными соусами, въ которые, впрочемъ, по большей части входитъ красный соусъ.

178. Бёфъ а ля модъ. (Boeuf à la mode).

Возьмите 6 ф. говядины (преимущественно отъ сѣрка или огузка), напшигуйте ее шпигомъ въ палецъ толщиною и положите въ котелокъ, а затѣмъ налейте на говядину 1 бут. красного уксуса и $\frac{1}{2}$ бут. обыкновеннаго винограднаго, положите туда же 15—20 зеренъ англійск. перца, двѣ луковицы, $\frac{1}{2}$ зол. гвоздики и 5 лавр. листьевъ. Говядину эту слѣдуетъ держать три дня въ уксусѣ, а затѣмъ подлейте въ котелокъ $1\frac{1}{2}$ стак. холодн. воды, замажьте его тѣстомъ и поставьте въ печь на четыре часа, а потомъ выньте, слейте всю жидкость, процѣдите ее, размѣшайте съ однимъ сырымъ яйцомъ, добавьте клею, отъ 4—5 листовъ желатину и, если жидкости не хватаетъ, чтобы покрыть всю говядину, прибавьте хорошаго крѣпкаго бульона, вскипятите раза три, процѣдите, залейте говядину и застудите. Приготовленную по этому способу говядину можно брать съ собою даже лѣтомъ въ дорогу, такъ какъ она не портится даже въ жару и очень вкусна.

179. Стуфатъ по итальянски.
(Noix de boeuf à l'étouffade).

Возьмите фунта четыре мягкой говядины, напшигуйте ее шпигомъ, чеснокомъ, зерновымъ перцемъ, гвоздикой и посолите, а затѣмъ перевяжите мясо толстой ниткой, положите въ муравленный горшокъ, вымазавъ его предварительно чухонскимъ масломъ, влейте въ него два стакана медаку или другого какого нибудь красного вина, добавьте 5 лавр. листк., замажьте его и поставьте въ печь, гдѣ и оставьте до самаго утра, а утромъ снимите тѣсто, добавьте въ говядину еще стаканъ вина, а если жидкости окажется мало, то добавьте мясного бульона, положите консервовъ изъ помидоровъ и поставьте на край плиты, гдѣ и оставьте, постепенно довариться. Подавая на столъ, выньте мясо нарѣжьте его ломтиками, облейте соусомъ, въ которомъ оно варилось. Стуфатъ можно варить и на плитѣ, но чтобы онъ поспѣлъ, напимѣръ, къ 3 часамъ, надо начать варить его съ 7 часовъ утра; чтобы онъ кипѣлъ исподволь, при чемъ крышка на кастрюлѣ или котелкѣ должна быть тщательно закрыта, а вино влить и помидоры положить только за два часа до подачи на столъ.

Припасы: 4 ф. говядины, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, 2 шт. чеснока, немного перца и гвоздики, 5 лавр. листьевъ, 1 бут. медака или другого какого нибудь красного вина, $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{1}{4}$ ф. консервовъ помидоровъ.

180. Говядина тушеная въ горшкѣ.

Посолите нужный кусокъ говядины, напшигуйте ее ветчиною или языкомъ и шпикомъ. Положите въ горшокъ нѣсколько ломтиковъ шпика или масла, кореньевъ и пряностей, влейте вина, двѣ ложки уксуса или лимоннаго сока и все это тушите на легкомъ огнѣ, подливая понемногу воды и такъ, чтобы мясо поджарилось со всѣхъ сторонъ, а когда оно будетъ готово, то выньте его, снимите съ соуса жиръ и подлейте еще если будетъ нужно бульону, а затѣмъ процѣдите, облейте жаркое, обложите гарниромъ изъ картофеля, свеклы, красной капусты, рыжиковъ и моркови. Все это надо тушить предварительно и отдѣльно одно отъ другаго.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. говядины, $\frac{1}{8}$ ф. шпика, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, кореньевъ по 1 шт., луковицу, 2 лавр. листка, $\frac{1}{2}$ ложечки перцу горошкомъ, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 гвоздики, $\frac{1}{2}$ —1 стак. вина, уксуса или $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

181. Говядина жареная охотничья.

Приготовьте яичницу изъ шести яицъ съ вареною ветчиною, зеленымъ лукомъ и масломъ. Побейте хорошенько мягкій кусокъ говядины отъ края въ видѣ большаго, но тонкаго сръза, посолите его по вкусу, посыпьте перцемъ и выложите на верхъ его яичницу, а затѣмъ сверните мясо такимъ образомъ, чтобы оно имѣло форму булки (продолговатой) и поставьте въ печь, обложивъ маленькими кусочками шпика или масла. Подавая къ обѣду, нарѣжьте маленькими ломтиками и облейте соусомъ.

Припасы: 3 ф. мягкой говядины, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. вареной ветчины, $\frac{1}{2}$ л. масла, зеленого лука 2 гнѣзда, немного соли и перца и $\frac{1}{4}$ ф. шпика или масла.

182. Говядина по строгоновски.

За два часа до приготовленія возьмите кусокъ мягкой го-

вадины, нарѣжьте ее маленькими квадратиками, посолите и посыпьте перцемъ, а передъ самымъ обѣдомъ возьмите 1 л. масла и 1 л. муки, слегка размѣшайте ихъ и, поджаривъ, разведите двумя стаканами бульона, добавьте чайную ложечку готовой сарептской горчицы, немного перца, размѣшайте, вскипятите и процѣдите. Подавая на столъ, добавьте двѣ столовыя ложки сметаны, а затѣмъ поджарьте говядину съ масломъ, выложите ее въ соусъ, вскипятите еще разъ и подавайте.

Припасы: 2 ф. говяжьей мякоти, 10 зер. перца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 л. муки, 2 стол. ложки сметаны, 1 чайн. ложку горчицы.

183. Говядина по итальянски.

Нарѣжьте кусокъ жирной говядины тонкими ломтиками, какъ рѣжутъ для зразъ, выбейте ихъ хорошенько скалкой, посыпьте англійскимъ перцемъ и толченымъ лавровымъ листомъ, а затѣмъ нашинкуйте, но не очень мелко разныхъ кореньевъ и небольшой, но крѣпкій кочанъ капусты и все это сложите въ кастрюлю, наблюдая при этомъ слѣдующій порядокъ: влейте растопленного масла, положите рядъ кореньевъ, рядъ зразъ, посолите по вкусу, положите снова рядъ кореньевъ, опять зразъ и т. д. Прижмите все это какъ можно плотнѣе, налейте стаканъ жирнаго бульона, накройте крышкою, замажьте тѣстомъ и поставьте на плиту, гдѣ и тушите въ теченіи трехъ, четырехъ часовъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ —3 ф. говядины,—15 зер. англійск. перца,—2—3 лавр. листа,—кореньевъ по 1 шт.,—небольшой кочанъ капусты,— $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{1}{4}$ ф. ржаной муки.

184. Шнель клопсъ.

Разрѣжьте кусокъ филе или толстаго края на нѣсколько тонкихъ ломтей, выбейте ихъ скалкою, а затѣмъ тупою стороною ножа, посолите по вкусу, и оставьте лежать въ теченіи 2 часовъ. Намажьте дно кастрюли масломъ, добавьте лавроваго листа, англійскаго перца, а потомъ положите ломтики говядины, пересыпая ихъ, каждый, мелко нашинкованнымъ лукомъ и мукою, а затѣмъ тушите подъ крышкою до готовности, потряхивая, по временамъ кастрюльку для того, чтобы говядина не пригорѣла, а, по временамъ, подливать

бульонъ. Для подачи выложить на блюдо и обложить картофелемъ, который нужно обжарить раньше. Въ соусъ добавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ ф. говядины,—4 л. мелко нашинкован. лука,—соли и перца, а также и лавр. листа,— $\frac{1}{2}$ стак. сметаны,—1 л. масла,— $\frac{1}{2}$ ф. картофеля,— $\frac{1}{2}$ хлѣба.

185. Рубленныя зразы.

(Zrazi).

Наскоблите ножомъ кусокъ говядины и очистите его отъ жилъ, а затѣмъ добавьте мелко нашинкованнаго почечнаго жира и тщательно перемѣшайте, вбейте два яйца и немного тертой булки, посолите по вкусу, прибавьте перцу и 1 л. масла, или же двѣ ложки сметаны, размѣшайте и, сдѣлавъ небольшія плоскія зразы, жарьте ихъ въ маслѣ. Когда зразы будутъ изжарены, то облейте ихъ $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны, накройте крышку и тушите въ теченіе $\frac{1}{4}$ часа, или даже и болѣе того, подливая по временамъ бульона. Сложите на блюдо и облейте тѣмъ же соусомъ, въ которомъ они жарились.

Припасы: Говядины 2 ф.— $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго сала,—2 яйца,—соли по вкусу,— $\frac{1}{2}$ ф. бѣлаго хлѣба,—нѣсколько горошенъ перца,—2—3 ложки сметаны или ложку масла.

186. Литовскія зразы.

Разрѣжьте кусокъ мякоти на тонкія зразы, выбейте ихъ хорошенько скалкою, посолите съ обѣихъ сторонъ, посыпьте перцемъ и выставьте на холодъ. Одновременно съ этимъ поджарьте въ маслѣ двѣ мелко нашинкованныя луковицы и смѣшайте съ тертымъ ржанымъ хлѣбомъ или булкою, посолите по вкусу и добавьте перцу, немного мушкатнаго орѣха, два или три отваренныхъ бѣлыхъ гриба и яйцо и смѣшайте все вмѣстѣ, а затѣмъ положите понемногу этого фарша на каждую зразу, сверните ихъ трубочками, перевяжите нитками, обсыпьте мукою или обваляйте въ толченыхъ сухаряхъ, положивъ въ кастрюлю, въ растопленный фритюръ или почечное сало, тушите, закрывъ кастрюлю на легкомъ огнѣ, а когда зразы хорошо обжарятся со всѣхъ сторонъ, то подлейте два стакана бульона.

Припасы: 2 ф. говядины, — 2 луковицы, — $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, — $\frac{1}{4}$ ф. ржаного хлѣба, — $\frac{1}{8}$ ф. масла, — $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ, — яйцо, — $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго сала, — $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.

187. Зразы съ кашею.

Возьмите 2 ф. мякоти (очень естественно, что надо соображаться съ числомъ обѣдающихъ) и нарежьте ее ломтиками, которые и выбейте хорошенько скалкой, посолите ихъ по вкусу съ обѣихъ сторонъ, посыпьте перцемъ, а затѣмъ черезъ нѣсколько времени, наложите въ нихъ заранѣе свареной каши, смѣшанной съ прожареннымъ, нашинкованнымъ лукомъ, сверните говядину трубочками, закатайте ее, перевяжите ниткою и обваляйте въ мукѣ. Одновременно съ этимъ распустите въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла и когда оно начнетъ кипѣть, то положите въ него зразы и жарьте ихъ, а затѣмъ когда они зарумянятся со всѣхъ сторонъ, то добавьте въ кастрюлю одну нашинкованную луковицу и налейте въ кастрюлю столько бульону, чтобы зразы были покрыты имъ, накройте крышкою и тушите въ теченіи часа, а потомъ подлейте три ложки хорошей сметаны, прокипятите раза два и добавьте немного бульону.

Припасы: 2 ф. говядины, 2 л. масла, 3 л. сметаны, двѣ л. муки и луковицу.

188. Рубленая говядина.

Приготовьте изъ двухъ фунтовъ говяжьей мякоти, лука, перца, соли и яйца фаршъ, тщательно перемѣшайте, придайте ему форму булки и выложите на сковороду, на которой предварительно растопите масло, посыпьте фаршъ сверху мукою, добавьте кусочекъ масла, который надо положить на верхъ булки, и, затѣмъ изжарьте въ печи, поливая какъ можно чаще бульономъ — соусомъ. Передъ тѣмъ какъ подавать къ обѣду посыпьте толчеными сухарями.

189. Говяжьи котлеты битыя. (Côtelettes de boeuf).

Возьмите 2 ф., такъ называемой котлетной говядины и разрѣжьте ее на нѣсколько частей, но такимъ образомъ, чтобы въ каждой части или котлеткѣ была косточка, а затѣмъ выбейте ихъ скалкою, выньте отдѣлите всѣ жилы,

посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и жарьте на сковородѣ въ маслѣ.

Припасы: 2—2 $\frac{1}{2}$ ф. говядины, 2 л. муки, 2—3 лота масла.

190. Отбивныя телячьи котлеты. (Côtelettes de veaus).

Возьмите нѣсколько телячьихъ котлетъ и тщательно очистите мясо отъ жилъ, а затѣмъ нарежьте такимъ образомъ, чтобы при каждой котлеткѣ было по небольшой косточкѣ. Котлеты эти могутъ нарезать такъ какъ надо въ каждой мясной лавкѣ. Нарезавъ котлеты надо выбить ихъ хорошенько скалкою, посолить по вкусу, обмазать каждую котлету яйцомъ и обвалять въ сухаряхъ и, положивъ на сковороду обжарить въ маслѣ, переворачивая и не давая пригорать. Отбивныя котлеты должны быть сочны. Ихъ обыкновенно подаютъ съ какимъ нибудь гарниромъ, пюре, съ зеленымъ горошкомъ и т. д.

Припасы: 5—6 котлетъ, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 сухара, 1 ф. картофеля для пюре, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 л. сливокъ, соли.

191. Котлеты изъ телятины, соусъ пикантъ. (Côtelettes de veau, sauce piquant).

Возьмите 5—6 отбивныхъ телячьихъ котлетъ, обжарьте ихъ (на что довольно $\frac{1}{4}$ ф. масла) и выньте изъ кастрюли, а на ихъ мѣсто добавьте въ кастрюлю двѣ чашки хорошей сметаны, одинъ стаканъ бульона и десять мелко, мелко изрубленныхъ сардинокъ или просто голландскую селедку, очищенную отъ костей и истолченную въ каменной ступкѣ. Все это проварите хорошенько въ соусѣ, а затѣмъ положите въ кастрюльку и котлеты и вскипятивъ еще разъ, выложите ихъ на блюдо и обливъ соусомъ подавайте къ столу. Сардинки или селедки должны быть такъ хорошо измелчены, чтобы они не отдѣлялись отъ соуса.

Припасы: 5—6 отбивн. котлетъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 10 сардинокъ или одну голландскую селедку, 2 чашки сметаны.

192. Котлеты изъ телятины рубленныя.

Возьмите телятины и очистите ее отъ жилъ, а, затѣмъ, изрубите по мельче, посолите по вкусу, добавьте $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго сала, тщательно смѣшайте и снова изрубите, какъ

можно мельче, а затѣмъ раздѣлите изрубленную телятину на ровныя части, придайте имъ форму котлетъ, вложите въ каждую по небольшой косточкѣ, смажьте выпущеннымъ на блюдѣ яйцомъ, обсыпьте сухарями и поджаривайте въ маслѣ, на сковородѣ. Поджаривъ съ одной стороны, оберните на другую, и когда котлеты прожарятся, то облейте ихъ краснымъ соусомъ.

Припасы: 2 ф. телятины; $\frac{1}{2}$ ф. почечного сала; яйцо; 2—3 сухаря; $\frac{1}{4}$ ф. масла.

193. Рубленныя телячьи котлеты съ бешемелью изъ сметаны.

Приготовьте битыя или рубленныя телячьи котлеты, положите ихъ на противень, смазанный предварительно масломъ, покройте каждую котлету бешемелью, посыпьте, по желанію сыромъ и обжарьте въ печи. Бешемель готовится такъ: $\frac{1}{2}$ стакана муки надо проварить съ 1 ложкой масла и подливъ $\frac{3}{4}$ стакана сметаны вскипятить еще разъ, мѣшая до тѣхъ поръ, пока все не загустѣетъ, а затѣмъ остудить.

Припасы: 2—2 $\frac{1}{2}$ ф. телятины; $\frac{1}{2}$ французскаго хлѣба, немного соли и перцу и ложку масла; неполный стаканъ сметаны; $\frac{1}{2}$ ф. масла. Для приготовленія бешемели: ложку масла; $\frac{1}{2}$ ст. муки; 1 $\frac{1}{2}$ л. сливокъ $\frac{1}{8}$ сыру.

194. Телячьи битки.

Возьмите 2 ф. телятины, изрубите ее и очистите отъ жилъ, добавьте въ нее почечнаго сала или жира и мякоть отъ одного бѣлаго хлѣба, предварительно намоченнаго въ молоко и отжатаго до суха, $\frac{1}{8}$ чайной ложечки (щепотку) мускатнаго цвѣту и столько-же англійскаго перцу, яйцо и гнѣздо зеленого луку. Все это изрубите какъ можно мельче и раздѣлите на равныя части, которымъ и придать форму котлетокъ. Эти котлеты обмазать яйцомъ, обвалять въ толченыхъ сухаряхъ или же просто въ мукѣ, сложить въ кастрюлю, гдѣ предварительно было растоплено масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ, а затѣмъ влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить, добавить $\frac{1}{2}$ ложки муки—растертой до бѣла съ половиной ложки масла и давъ прокипеть еще разъ, подавать къ столу.

Припасы: 2 ф. телятины; $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго сала; 1 бѣлый хлѣбъ; неполный стаканъ молока; щепотку мускатнаго цвѣта и столько-же перцу; гнѣздо зеленого луку; ложку муки; $\frac{1}{8}$ ф. масла; стаканъ сметаны.

195. Крокеты изъ телятины.

Возьмите, если есть, оставшейся жареной телятины или просто вареной и изрубите какъ можно мельче, а затѣмъ на каждый фунтъ телятины возьмите по $\frac{1}{4}$ ф. масла и поджаренную въ маслѣ мелко нашинкованную луковичу и положите все это въ кастрюлю, куда выложите телятину и насыпьте на нее истолченную булку, посолите по вкусу, посыпьте перцомъ, взбейте два яйца и размѣшайте все это какъ можно лучше, а затѣмъ сдѣлайте изъ всего валики вродѣ зразъ, обваляйте ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, выложите въ сотейникъ на раскаленное масло, и жарьте на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока они не подрумянятся. Когда крокеты будутъ готовы, то обсыпьте ихъ не вынимая изъ сотейника зеленью петрушки, поддержите еще двѣ, три минуты на огнѣ и выложите на блюдо. Къ нимъ обыкновенно подаютъ соусъ изъ моркови, горошка и шпината.

Припасы: Телятины 2 ф.; масла $\frac{1}{2}$ ф.; 1 булку; 2 яйца; зелени петрушки; кореньевъ: петрушки, моркови по 2 шт.; горошку $\frac{1}{2}$ ст.; шпината $\frac{1}{4}$ ф.

196. Телячьи битки съ соусомъ.

Изрубите 2 ф. телятины съ $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго сала и мякотью изъ одной булки, намоченной въ молоко и выжатой, посолите по вкусу и добавьте немного перцу, мускатнаго орѣху и одно яйцо и сдѣлайте изъ всего этого кружки толщиной въ $\frac{1}{2}$ вершка, а затѣмъ обмажьте ихъ яйцомъ и обваляйте въ мукѣ или сухаряхъ и, положивъ на сковороду, обжарьте въ маслѣ, при чемъ когда одна сторона достаточно прожарится, то оберните ее на другую. Къ этимъ биткамъ принято подавать соусъ изъ кореньевъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: варютъ морковь или, по желанію, рѣпу въ соленой водѣ, откидываютъ на рѣшето и шинкуютъ продолжными плиточками или брусками, которые кладутъ въ кастрюлю, посыпаютъ слегка мукою и добавляют стаканъ

сливокъ, кусочекъ сливочнаго масла и по немногу зелени петрушки, укропу, а затѣмъ прокипятивъ подаютъ къ биткамъ.

Припасы: 2 ф. телятины, $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго жиру; бѣлый хлѣбъ; немного соли, перцу и мушкатнаго орѣха; 2 яйца; $\frac{1}{8}$ ч. ф. масла; моркови или рѣпы 2 шт.; 1 $\frac{1}{2}$ л. муки; ложку сливочнаго масла; стаканъ сливокъ; зелени петрушки и укропу $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки.

197. Жареная телятина.

Noix de veau frits. Нуа де во фри.

Берутъ заднюю часть телятины (одну ножку съ почкой и ребрами) тщательно очищаютъ и вымываютъ ее, а затѣмъ вымачиваютъ въ теченіи двухъ часовъ въ соленой водѣ, обливаютъ уксусомъ, солятъ и кладутъ на противень, подложивъ подъ телятину крестообразно двѣ лучинки и подливъ нѣсколько ложекъ воды и ставятъ противень въ духовой шкафъ или печь; гдѣ она должна оставаться не меньше 1 $\frac{1}{2}$ час. Телятину въ это время необходимо переворачивать нѣсколько разъ и постоянно обливать ее сокомъ, въ которомъ она жарится съ добавленіемъ къ нему $\frac{1}{8}$ ф. масла. Когда она хорошо прожарится, то ее надо выложить на блюдо.

198. Жареная шинкованная телятина

Вымочите въ теченіе двухъ часовъ въ молокѣ хорошій жирный кусокъ телячьяго филея, а затѣмъ выньте его, окатите нѣсколько разъ холодной водою, вытереть, круто посолить, напиковать и жарить, а затѣмъ выложить на блюдо, облить соусомъ и подавать съ салатомъ.

Припасы: 3 ф. телятины; $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 3 ложки масла, молока четыре бутылки.

199. Жареная телятина съ макаронами.

Зажарьте заднюю или переднюю часть телятины и наръжьте ее большими, но тонкими пластами, посолите по вкусу, посыпьте слегка перцемъ и сложите на желѣзный листъ обмазанный масломъ.

Одновременно съ этимъ отварите въ соленой водѣ $\frac{1}{2}$ ф. итальянскихъ макаронъ (соломки), откиньте на рѣшето и дайте водѣ совершенно стечь, а затѣмъ смѣшайте съ лож-

кою растопленаго масла, добавьте немного натертаго на теркѣ сыра и одно яйцо и, смѣшавъ, выложите на пласты телятины и въ такомъ видѣ поставьте въ печь на 15—20 минутъ.

Припасы: 3 ф. телятины; $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ; $\frac{1}{16}$ ф. натертаго сыру; яйцо; $\frac{1}{8}$ масла.

Подавать на блюдѣ, обливъ соусомъ съ лимономъ.

200. Телятина жареная съ вишнями.

Quartier de veau pigné aux cerises *).

Возьмите 3—4 ф. телятины безъ костей и, вымывъ ее, посолите, сдѣлайте въ мясѣ острымъ ножомъ отъ двадцати до сорока надрѣзовъ, и въ каждое углубленіе положите по одной или по двѣ вишни безъ косточекъ. Нашпиговавъ такимъ образомъ со всѣхъ сторонъ телятину, положите ее на сотейникъ, облейте масломъ и посыпьте корицею и небольшою частью кардамона, а затѣмъ поставьте въ печь и когда она хорошо зарумянится, полейте снова масломъ, посыпьте слегка мукою и поставьте въ печь покрывъ сотейникъ крышкою. Черезъ полъ-часа выньте, подлейте $\frac{1}{2}$ стакана мадеры, $\frac{1}{2}$ стакана вишневаго сиропа, стаканъ бульона и немного масла и закрывъ снова варите пока телятина не будетъ совершенно готова. Подаютъ на блюдѣ, поливъ соусомъ, въ которомъ телятина жарилась.

Припасы: 3 ф. телятины, $\frac{1}{2}$ ф. вишень (можно и маринованныхъ, но ихъ надо хорошенько промыть въ холодной водѣ), $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки корицы, 2 зерна кардамону; $\frac{1}{2}$ ст. мадеры и столько-же вишневаго сиропа; $\frac{1}{8}$ ф. масла, ложку муки.

201. Нафаршированная жареная телячья грудинка. (Poitrine de veau farcie st. glacée **).

Возьмите хорошую и жирную телячью грудинку, вымойте ее, натрите солью и нафаршируйте слѣдующимъ фаршемъ: истолките десять сухарей и смѣшайте ихъ съ двумя ложками масла и чайной ложечкой наръзанной зелени петрушки или укропа, которые надо тщательно перемѣшать. Этотъ

*) Карте де вошине о серизъ.

**) Пуатри де во фарсис гласе.

фаршъ кладется подъ верхнюю кожицу телятины, которую нужно хорошенько промазать яичнымъ бѣлкомъ и желткомъ и посыпать толчеными сухарями, облить сверху масломъ и поставить на сковородкѣ въ печь. Эту грудинку обыкновенно подаютъ съ гарниромъ изъ картофеля, который надо предварительно обжарить отдѣльно.

Припасы: грудинка; 10 сухарей, 1 ложечку зелени петрушки, 2 яйца и двѣ ложки масла.

202. Вареная грудинка съ корнишонами и соей.

Отдѣлить отъ грудинки всѣ кости и уварить ее вмѣстѣ съ кореньями до совершенной мягкости и выложить ее на блюдо, а между тѣмъ взять три стакана этого бульона положить въ него ложку муки, которую нужно предварительно растереть съ ложкою масла, положить два куса сахара, налить около полу стакана сотерна и кусокъ сухого бульона и все это прокипятить, а затѣмъ положить $\frac{1}{2}$ стакана корнишоновъ. Эти корнишоны предварительно надо вымочить въ холодной водѣ и нашинковать. Положивъ корнишоны, добавьте еще двѣ ложки англійской сои, вскипятите еще разъ, и облейте этимъ грудинку.

Припасы: Грудинку, масла $\frac{1}{8}$ ф., ложку муки; $\frac{1}{2}$ стак. сотерна, $2\frac{1}{2}$ лота сухого бульона, двѣ ложки сое и $\frac{1}{2}$ стакана корнишоновъ.

203. Жаренныя телячьи ножки въ тѣстѣ. Pieds de veaus dans la pôte à frire *).

Сварите ножки, посолите ихъ и посыпьте мукою. Одновременно съ этимъ разбейте два желтка и смѣшайте ихъ съ ложкою муки и двумя взбитыми бѣлками и обмокните въ это жидкое тѣсто ножки, а затѣмъ жарьте ихъ въ растопленномъ фритюрѣ. Къ нимъ принято подавать свѣжій салатъ.

Припасы: 2 телячьи ножки, два яичныхъ желтка, ложку муки и два бѣлка.

*) Пье де во дапъ ля патъ а фрирь.

204. Телячья головка съ соусомъ изъ чернослива. Tête de veau, sauce de pruneau.

Пять де во, соусъ де прыно.

Очистите какъ можно лучше телячью головку, снимите съ костей, вымойте въ двухъ, трехъ водахъ и, сваривъ вмѣстѣ съ кореньями, пряностями и уксусомъ, разрѣжьте на части. Между тѣмъ смѣшайте вмѣстѣ ложку муки, столько же масла и вскипятите съ двумя стаканами бульона, добавьте два куса толченого сахара, сокъ, выжатый изъ $\frac{1}{2}$ лимона и $\frac{1}{2}$ фунта отобраннаго и хорошо промытаго чернослива и кипятите до тѣхъ поръ, пока черносливъ не уварится совершенно. Послѣ этого выложите сваренную головку на вольвантъ*) и обдайте ее приготовленнымъ соусомъ.

Припасы: Телячью головку, кореньевъ: моркови, петрушки, сельдерею по 1 шт., 1 ложку муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 3 куса сахару, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ф. чернослива. На тѣсто: $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

205. Жареная нашпикованная телячья печенка.

Возьмите печенку, тщательно очистите ее, вымойте и затѣмъ вымачивайте въ теченіи двухъ часовъ въ молокѣ. Послѣ этого снимите съ нее кожицу, нашпикуйте ее шпикомъ, положите въ кастрюлю, на дно которой надо предварительно положить нѣсколько кусочковъ шпика, масла, различныхъ кореньевъ и пряностей, накройте кастрюлю крышкою и тушите до готовности, а затѣмъ посолите по вкусу, добавьте съ соусъ муки, $1\frac{1}{2}$ стакана бульону, $\frac{1}{3}$ стакана сметаны и тушите снова, а затѣмъ процѣдите соусъ и облейте наръзанную на блюдѣ ломтиками печенку.

Припасы: Печенку, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, кореньевъ по одной шт., 2 лавровыхъ листика, 10 зеренъ англійск. перца, 3 гвоздички, 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны и $\frac{1}{2}$ л. муки.

206. Пилавъ изъ телятины.

Нашинкуйте луковицу и поджарьте ее въ маслѣ, всыпьте въ кастрюлю ложку (неполную) муки, размѣшайте, до-

*) Приготавливается такъ: приготовте сколько надо слоенаго тѣста и испеките изъ него кружокъ съ рантомъ т. е. съ бордюромъ, поднимающимся выше и представляющимъ собой какъ бы невысокую стѣнку вокругъ всей окружности.

бавьте сметаны и $1\frac{1}{2}$ стакана бульону, вскипятите и процѣдите, а затѣмъ добавьте елени петрушки и укропу и нарѣзавъ небольшими кусочками вареную телятину прокипятите, выложите на блюдо, смѣшайте съ рисомъ и покрывъ еще сверху рисомъ-же, поставьте въ печь, гдѣ и оставьте до тѣхъ поръ пока не зарумянится.

Припасы: Вареной телятины 2 ф.; $\frac{1}{8}$ ф. масла; ложку муки; стаканъ сметаны; ложечку зел. петрушки; $\frac{1}{2}$ ф. рису.

207. Бигосъ.

Поджарьте $\frac{1}{2}$ л. муки въ ложкѣ масла, разведите бульономъ или кипяченою водою, вскипятите, положите нашинкованныхъ соленыхъ огурцовъ и вскипятите, а затѣмъ положите въ этотъ соусъ нарѣзанную маленькими кусочками говядину или телятину и дайте всему прокипѣть два раза. Подаютъ обыкновенно съ отвареннымъ картофелемъ.

Припасы: Телятины или говядины (что осталось); $\frac{1}{2}$ л. муки; 5 сол. огурцовъ; 2 ложки масла.

208. Рубцы (фляки).

Возьмите рубцы, вымойте ихъ въ нѣсколькихъ водахъ и очистите такъ, чтобы отъ нихъ не было ни малѣйшаго запаха. Отварите половину небольшого рубца до полной мягкости, нашинкуйте длинными и тонкими полосками въ вершокъ длины, а затѣмъ возьмите три луковицы, нашинкуйте и поджарьте ихъ въ маслѣ; послѣ этого разведите двумя стаканами сметаны столовую ложку муки, смѣшайте все вмѣстѣ, вскипятите, выложите на блюдо, посыпьте сверху тертымъ сыромъ, смѣшаннымъ на половину съ сухарями, и поставьте въ печь, гдѣ и оставьте до тѣхъ поръ, пока не зарумянится.

Припасы: $\frac{1}{2}$ рубца;—3 луковицы;— $1\frac{1}{2}$ ф. сметаны; $\frac{1}{8}$ ф. сыру и 2 сухаря.

209. Языкъ вареный.

Сварите въ водѣ вмѣстѣ съ кореньями и пряностями, снимите съ него кожу, нарѣжьте тоненькими ломтиками и подавайте вмѣстѣ съ зеленымъ горошкомъ.

Припасы: Языкъ;—кореньевъ, моркови, сельдерея, пе-

трушки, рѣпы и т. д. по 1-й;—зеленаго горошку— $\frac{1}{4}$ ф.; сахару 1 кусокъ; масла— $\frac{1}{8}$ ф.; сливокъ— $\frac{1}{2}$ стакана.

210. Почки.

Вывойте почку, снимите съ нее перепонку и отрѣжьте весь излишній жиръ, положите въ кипятокъ, куда надо добавить два лавровыхъ листка и нѣсколько зеренъ англійскаго перцу, и вскипятите нѣсколько разъ, снимая накипь. Одновременно съ этимъ приготовьте соусъ для чего поджарьте ложку муки въ такомъ же количествѣ масла, добавьте испеченую и растертую луковицу, разведите 2 стаканами бульона и вскипятите.

Затѣмъ выньте изъ бульона почку, нарѣжьте ее тоненькими ровными ломтиками и опустите въ приготовленный соусъ, накройте кастрюлю и тушите на легкомъ огнѣ до готовности; можно добавить, по желанію, два или три тоненькихъ ломтика лимона.

Припасы: Почку; 2 ложки масла; ложку муки; лавровыхъ листьевъ—2; 5 зеренъ перцу;—по желанію 2, 3 ломтика лимона.

211. Почки тушенныя.

Снимите съ почки перепонку, вымойте ее въ двухъ водахъ, отрѣжьте лишній жиръ и нашинкуйте тоненькими ломтиками, посолите ихъ по вкусу, посыпьте немного перцемъ и дайте постоять. Постѣ этого распустите въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, добавьте нашинкованную луковицу, обваляйте каждый ломтикъ въ мукѣ, положите ихъ въ масло и накройте крышкою, а затѣмъ тушите.

Когда почки будутъ мягки, то подлейте въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана воды, вскипятите, положите $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, размѣшайте, вскипятите еще разъ и, посыпавъ сверху зеленью петрушки, подавайте на столъ.

Припасы: Почку; $\frac{1}{2}$ ф. сметаны;—ложку муки; луковицу; нѣсколько зеренъ перцу и немного зелени петрушки.

212. Солонина.

Culotte ae boeuf sale au naturel.

Кюлотъ де бефъ сале о натюрель.

Вывойте хорошенько 2—3 ф. солонины и оставьте на

нѣкоторое время въ водѣ, а затѣмъ положите въ кастрюлю и варите въ теченіи трехъ часовъ и даже болѣе, до мягкости, но переваривать не слѣдуетъ. Затѣмъ выложите на блюдо, нарежьте тоненькими ломтиками и подавайте на столъ. Къ солонинѣ обыкновенно подаютъ хрѣнъ съ уксусомъ, но ее можно также подавать и съ картофельнымъ пюре.

Припасы: Солонины 2—3 ф.; картофелю на пюре 2 ф.; $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{1}{2}$ стакана молока.

213. Жареная баранина.

Возьмите кусокъ баранины, побейте ее немного скалкой, вымочите, нашинкуйте, если хотите шарлотками, посолите по вкусу, положите на сотейникъ, подлейте $\frac{1}{2}$ стакана воды и жарьте въ печи, поливая почаще собственнымъ ея сокомъ. Баранину обыкновенно подаютъ съ гречневой кашей или съ какимъ нибудь салатомъ. Иногда баранину жарятъ, поливая ее сметаной.

214. Рубленныя бараньи котлеты.

Côtelettes de mouton au naturel. Котлетъ де мутонъ о натюрель.

Возьмите баранью лопатку и снимите съ кости все мясо, которое и выбейте хорошенько скалкой для того, чтобы было можно выбрать всѣ жилки а затѣмъ изрубите, добавьте два желтка, ложку масла; половину бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и отжатаго, посолите все по вкусу, посыпьте перцемъ, размѣшайте хорошенько и отдѣляйте котлеты. Затѣмъ обмажьте ихъ желткомъ, обваляйте въ толченыхъ сухаряхъ и поджарьте въ растопленномъ маслѣ; подавая, выложите на блюдо и полейте масломъ, въ которомъ они жарились.

Припасы: 2—3 ф. баранины;—2 яйца;— $\frac{1}{2}$ булки;— $\frac{1}{3}$ ф. масла; перцу нѣск. зеренъ и 2—3 сухаря.

215. Турецкій пилавъ изъ баранины.

Возьмите кусокъ баранины и нарежьте его ломтиками, распустите въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, а когда закипитъ, положите въ него одну изрубленную луковицу и ломти баранины, накройте крышкою и тушите до готовности. Одно-

временно съ этимъ отварите въ водѣ стаканъ риса до полной рассыпчивости и когда онъ будетъ готовъ, слейте соусъ, въ которомъ жарили баранину, выложите на баранину полный стаканъ обвареннаго кипяткомъ французскаго чернослива и полъ стакана кишмиша, а поверхъ его насыпьте рису, посолите по вкусу, облейте двумя ложками воды и слитымъ бараньимъ соусомъ, накройте кастрюлю крышкою и снова тушите. За нѣсколько минутъ до подачи, положите двѣ ложки сливочнаго масла, прилейте немного лимоннаго сока, размѣшайте и подавайте.

Припасы: 2—3 ф. баранины; $\frac{1}{4}$ ф. масла; $\frac{1}{2}$ ф. риса; $\frac{1}{2}$ ф. чернослива; $\frac{1}{8}$ ф. кишмиша; $\frac{1}{8}$ ф. сливочн. масла; лимоннаго сока изъ $\frac{1}{2}$ лимона 3 луковицы.

216. Приготовление шашлыка.

Нарежьте ломтиками очень жирной баранины, натрите его солью, перцомъ и мелко нашинкованнымъ лукомъ, воткните ихъ на проволочный пруть, обжаривайте надъ огнемъ, повертывая со всѣхъ сторонъ, обжаривъ, положите на блюдо и посыпьте хорошо разваренымъ до рассыпчивости рисомъ.

217. Рagu изъ баранины.

Ragoût de mouton. Ragu de мутонъ.

Распустите въ кастрюлѣ $\frac{1}{8}$ ф. масла и обжарьте въ немъ двѣ мелко нашинкованныя луковицы, добавьте чашку натолченного кисло сладкаго хлѣба, посолите, долейте три ложки бульона, ложку винограднаго уксуса, положите нарезанную маленькими кусочками баранину, слегка проварите и подавайте къ столу. Вообще баранину можно подавать съ различными соусами, съ картофелемъ и т. д. описывать ихъ здѣсь положительно совершенно излишнѣ, такъ какъ приготовленіе всевозможныхъ соусовъ изложено подробно въ отдѣлѣ „О соусахъ“, а потому мы и ограничимся приведеніемъ здѣсь приготовленія главнѣйшихъ:

218. Жареный фаршированный поросенокъ.

Rôti, cochon de lait. Роти кошонъ де ле.

Очистите небольшого поросеночка и ошпарьте его *)

*) Шварить надо крутымъ кипяткомъ, подливъ въ него немного холодной воды, что дѣлается для того, чтобы со шкотиной не слѣзла и кожа.

натрите солью снаружи и внутри нафаршируйте, залейте и жарьте в духовом шкафу или в печи, поливая нѣсколько разъ съ ложки масломъ. Жарить надо до тѣхъ поръ, пока кожа на немъ не поджарится до красна.

Поросенокъ долженъ жариться вѣ печи не меньше часа, а иногда даже и болѣе этого.

Поросятъ большею частью фаршируютъ ниже слѣд. образ. отварите и изрубите какъ можно мельче печенку и ливеръ отъ поросенка и истолките его вѣ каменной ступкѣ, а затѣмъ протрите сквозь сито, положите вѣ протертое ложку масла, два желтка, немного коринки, гвоздики и сахару, а также мякишъ изъ половины булки, намоченной вѣ молокѣ и отжатой, вымѣшайте все это какъ можно лучше, истолките вѣ каменной ступкѣ и этимъ то фаршемъ и фаршируйте поросенка.

Припасы: Поросенка вѣ 3 ф.; $\frac{1}{4}$ ф. масла; для фарша: печенку и ливеръ; $\frac{1}{8}$ ф. коринки; 10—12 зер. англійс. перца; столько же простого; $\frac{1}{2}$ булки и 2 куса сахара.

219. Поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ. Cochon de lait source blanc. Кошонъ де ле, соосъ бланъ.

Очистите поросенка, ошпарьте его, положите вѣ кастрюлю и налейте кипяткомъ настолько, чтобы онъ былъ едва, едва покрытъ имъ, положите кореньевъ и пряностей, посолите и уварите до мягкости. Одновременно съ этимъ приготовьте слѣдующій соусъ: возьмите 1 ложку масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки и вскипятите помѣшивая; разведите тремя стаканами этого бульона, добавьте стаканъ сметаны, немного лимоннаго сока и вскипятите снова и, безпрестанно помѣшивая ложкою, чтобы не пригорѣло, а затѣмъ процѣдите сквозь сито, добавьте ложку капорцевъ и десять оливокъ, положите поросенка вѣ соусъ, вскипятите и подавайте.

Припасы: Поросенка; кореньевъ моркови, петрушки, сельдерея, порея по 1 луковцу, перцу англійск. и простого по 10 зеренъ; $\frac{1}{2}$ ложки масла; $\frac{1}{4}$ ф. муки; 1 стак. сметаны и $\frac{1}{2}$ лимона; $1\frac{1}{2}$ ложки капорцевъ и 10 оливокъ.

220 Поросенокъ подъ хрѣномъ. Cochon de lait graid au reigort. кашонъ де ле фруа а рейфотѣ.

Очистите и ошпарьте поросенка, выпотрошите и сварите

точно такъ же, какъ и вѣ предыдущемъ кушаньѣ, остудите и подавайте подъ соусомъ изъ хрѣна и сметаны. (Смотри-приготовление этого соуса вѣ отд. соусахъ).

221. Буженина.

Берутъ 3—4 ф. изъ задней части свѣжаго, т. е. несоленого кабана, которая и жарится точно также, какъ и всякое другое жаркое на противнѣ на положенныхъ на дно его крестообразно лучинахъ. Положивъ буженину на противень, надо обмазать ее масломъ и подлить неполную чашку воды (немного), а во время нахождения вѣ печи поливать съ ложки ея же собственнымъ сокомъ.

222. Жареная маринованная свинина.

Снимите съ куска свѣжей свинины кожу и замаринуйте ее, обливъ стаканомъ хорошаго винограднаго уксуса съ $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла, куда надо предварительно добавить стаканъ винограднаго вина, лавр. листу, эстрагону и луковцу. Свинина должна оставаться вѣ этомъ двое сутокъ, а затѣмъ выньте ее и зажарьте, поливая тѣмъ же уксусомъ, вѣ которомъ ее мариновали. Жарить надо только до половины готовности, а потомъ переложить на сотейникъ, облить этимъ же уксусомъ, накрыть мокрой бумагой и дожаривать вѣ печи. За часъ до обѣда обсыпать натертымъ сухимъ чернымъ хлѣбомъ, смѣшаннымъ съ чайною ложечкой лимонной цедры. Подаютъ обыкновенно съ разварнымъ картофелемъ.

Припасы: 3 ф. свинины; стаканъ уксусу; $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла; $\frac{1}{2}$ стак. винограднаго бѣлаго вина; лимонной цедры чайную ложечку; перцу, лавроваго листу; луковцу одну или двѣ, эстрагону и $\frac{1}{2}$ фунта ржаного хлѣба.

Жареную свинину можно подавать подъ разными соусами.

223. Свиная грудинка съ фаршемъ изъ капусты и яблочковъ.

Очистите и вымойте свиную грудинку, перерубите всѣ ребрушки и надѣлайте острымъ ножикомъ нѣсколько отверстій вѣ мясѣ между костями и нафаршируйте фаршемъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: нашинкуйте по мельче маленькій кочанъ капусты, хорошенько посолите и выжми-

те, или же возьмите кислой капусты и наръзавъ на мелкіе кусочки пять яблоковъ, смѣшайте ихъ съ капустой. Нафаршируйте этимъ грудинку, залейте ее посыпьте нашинкованной луковицей, подлейте $\frac{1}{2}$ чашки воды и жарьте въ печи.

Припасы: Грудинку, масла $\frac{1}{8}$ ф., кочанъ капусты, луковицу.

224. Жареная оленина *).

Выбейте хорошенько скалкой кусокъ оленины, вымойте его въ двухъ водахъ, очистите и натрите со всѣхъ сторонъ солью и толченымъ англійскимъ перцемъ, и заливъ горячимъ уксусомъ, оставьте въ немъ оленину на сутки или даже больше того, переворачивая нѣсколько разъ мясо. Затѣмъ, по прошествіи этого срока, выньте изъ уксуса, откиньте на рѣшето и напикуйте шпикомъ и обжарьте на противнѣ, какъ и всякое другое жаркое. Когда будетъ готово, то остудите и гарнируйте лансиномъ.

225. Жареный заяцъ. Rôti lièvre. Роти левръ.

Снимите съ зайца шкурку, выпотрошите и вымочите въ теченіи четырехъ часовъ въ уксусѣ, а затѣмъ промойте въ нѣсколькихъ водахъ, тщательно отберите и откиньте всѣ пленки, напикуйте шпикомъ, посолите и жарьте какъ обыкновенное жаркое на противнѣ, поливая почаще масломъ.

226. Котлеты изъ заячьяго мяса.

Côtelette de lièvre. Котлетъ де левръ.

Очистите зайца, отрѣжьте филей, разрѣжьте его на нѣсколько частей и выберите каждую изъ нихъ хорошенько скалкой, побрызгайте на нихъ лимоннымъ сокомъ, посолите, посыпьте перцемъ, помажьте прованскимъ масломъ, положите котлетку на котлетку и оставьте такъ на полтора часа, а затѣмъ помажьте желткомъ, обваляйте въ толченыхъ сухаряхъ и изжарьте въ маслѣ.

Припасы: Заяцъ, $\frac{1}{2}$ лимона, перцу 8 зеренъ, прованскаго масла двѣ ложки, яйцо, 3 сухаря и $\frac{1}{8}$ ф. масла.

227. Жареная индѣйка. Roti dindoneau picgié.

Роти дэндено пике.

Очистите, выпотрошите и опалите индѣйку, вымойте ее

водою, натрите солью, намажьте масломъ и жарьте на противнѣ, подливъ въ него полчашки воды или въ духовомъ шкафу или же въ печи; но при этомъ поливайте ее ея же собственнымъ сокомъ изъ противня. Когда кожа на индѣйкѣ хорошо подрумянится, то ее надо вынуть изъ печки, разнять на части, какъ описано ниже, и подавать къ столу. Индѣйку подаютъ обыкновенно со свѣжими или малосольными огурцами, зеленымъ салатомъ, моченой брусникой, яблочками или вишнями, а также маринованной смородиной или барбарисомъ. Ее иногда тоже обсыпаютъ толчеными сухарями.

228. Филе индѣйки съ пюре изъ вишенъ.

Очистите и вообще приготовьте какъ слѣдуетъ быть индѣйку и отрѣжьте у нея филе. Отнимите всѣ жилы, обравняйте и слегка побейте плашмя ножомъ, посолите, побрызгайте мадерою и выложивъ въ кастрюлю (плоскую), въ которой предварительно было распущено $\frac{1}{2}$ ложки масла, поставьте на легкій огонь и обжарьте до полной готовности. Затѣмъ выньте, положите на блюдо и облейте тѣмъ же сокомъ, въ которомъ индѣйка жарилась, добавивъ въ него немного бульона, а въ середину индѣйки положите пюре изъ вишенъ. (Смотри отдѣлъ о приготовл. различ. пюре).

Припасы: Индѣйку, $\frac{1}{2}$ рюмки хорошей мадеры, $\frac{1}{8}$ ф. масла, пюре изъ вишенъ—два стакана.

229. Котлеты изъ индѣйки. Côtelettes de dindon. Котлетъ де дэндонъ. *)

Срѣжьте филе отъ индѣйки (очищенной и вполне приготовленной), очистите его отъ жилокъ, изрубите какъ можно мельче, добавьте $\frac{1}{8}$ ф. хорошаго сливочнаго масла, щепотку мушкатнаго цвѣту, посолите и добавьте мякоти изъ половины бѣлаго хлѣба, намоченой предварительно въ молоко и отжатой, прибавьте одно яйцо, смѣшайте все вмѣстѣ, истолките въ каменной ступкѣ, раздѣлите массу на равныя части и придайте каждой изъ этихъ частей форму котлеты, а затѣмъ обмажьте ихъ яичнымъ желткомъ и обваляйте въ толченыхъ сухаряхъ. Послѣ этого котлеты жарьте въ

*) Точно также жарится и серна (дикая коза).

*) Точно также готовятся и котлеты изъ гуръ.

двухъ ложкахъ масла, когда онѣ будутъ готовы, то выложите ихъ на блюдо и облейте соусомъ, въ которомъ вы жарили эти котлеты, добавьте только въ него лимоннаго соку чайную ложечку и не полную рюмку мадеры, а также капорцевъ ложку, разведите бульономъ (довольно одного стакана) и прокипятите.

Припасы: Индѣйку, $\frac{1}{8}$ ф. масла, щепоть мускатнаго цвѣта, $\frac{1}{2}$ французскаго бѣлаго хлѣба, два яйца, 3 сухаря, $\frac{1}{4}$ лимона, неполную рюмку мадеры и ложку каперсовъ.

230. Жареный каплунъ. *Rôti Charon.* *)

Роти шапонъ.

Очистите каплуна, выпотрошите его, посолите, обвяжите бумагою, намазанною масломъ, и жарьте на противнѣ, поливая масломъ. Когда онъ будетъ совершенно готовъ, то раздѣлите его на части и выложите на блюдо и затѣмъ облейте слѣдующимъ соусомъ: возьмите ложку масла въ кастрюлѣ, всыпьте въ нее двѣ ложки сухарей и слегка поджарьте и смѣшайте съ соусомъ и сокомъ, въ которомъ жарился каплунъ. Къ нему подается какой нибудь салатъ.

Припасы: Каплунъ, масла $\frac{1}{8}$ ф., 3—4 сухаря, соли по вкусу.

Не слѣдуетъ никогда пережаривать.

231. Жареная курица. *Rôti poularde.* Роти пулардъ.

Очистите, выпотрошите и хорошенько вымойте курицу, посолите и, обмазавъ сверху и съ боковъ масломъ, жарьте на противнѣ въ духовомъ шкафу или печи, поливая по временамъ ея же сокомъ. Когда курица будетъ готова, то разнимите ее на части, облейте соусомъ и подавайте къ столу.

232. Фаршированная курица. *Poularde farcie.*

Пулардъ фарси.

Приготовьте какъ надо курицу и нафаршируйте ее слѣдующимъ: истолките 5—6 сардинокъ въ каменной ступкѣ съ одною ложкою масла, а затѣмъ розотрите все ложкою, добавьте мякоти отъ $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, предварительно на-

*) Точно также жарятся и пулярки.

моченнаго въ молоко и отжатаго, вбейте одно яйцо, всыпьте 1 ложку натертаго сыра, и чайную ложечку нарубленной зелени петрушки, всѣмъ этимъ. нафаршируйте курицу и жарьте.

233. Пилавъ изъ курицы.

Очистите одну курицу и разрѣзать ее на части, распустить въ кастрюлѣ двѣ ложки масла и положить на кипящее масло курицу и поджарить. Одновременно съ этимъ отварить хорошо промытаго риса, но не до полной готовности, и откинуть его на рѣшето и когда вся вода стечетъ, промыть холодной водою и насыпать на курицу, прилить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, накрыть крышкою и тушить до готовности; надо закрывать кастрюлю такой крышкою, чтобы она была шире окружности кастрюли, а когда съ крышки начнетъ капать, то это и должно указать намъ, что все готово. Тогда прибавьте въ рисъ самаго свѣжаго сливочнаго масла около $\frac{1}{2}$ фунта, покрыть крышкою на пять минутъ и подавать на столъ.

Припасы: Курицу; рису — $\frac{1}{2}$ ф., масла $\frac{1}{2}$ ф.

234. Жареные фаршированные цыплята.

Rôti, etits poulets farcie. Роти, пети пуле фарси.

Возьмите двухъ, трехъ цыплятъ, вычистите ихъ, опалите и вымойте и оставьте въ холодной водѣ, затѣмъ выньте, осушите и нафаршируйте. Для этого фарша надо истолочь сухарей, смѣшать ихъ съ 2 ложками свѣжаго масла, посолить по вкусу, добавить желтокъ, всыпать шесть столовыхъ ложекъ нарубленной зелени петрушки и укропу, а затѣмъ жарить на плитѣ, въ кастрюлѣ, въ $\frac{1}{2}$ фунта масла. Подавая на столъ, облить масломъ съ поджаренными сухарями.

Припасы: 2—3 цыпленка; — $\frac{1}{8}$ ф. масла; 3 сухаря; фаршъ.

235. Жареные цыплята съ бешемелью.

Rôti, petits poulets à beche maile. Роти, пти пуле а бешемель.

Приготовьте какъ надо цыплятъ и изжарьте ихъ на противнѣ, поливая масломъ, а когда они будутъ готовы, возьмите $\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, вскипятите два раза, разведите двумя стаканами сливокъ или молока, вскипятите еще нѣсколько разъ, помѣшивая какъ можно чаще и поливайте этимъ цыплятъ, пока они будутъ жариться. Когда бешемель поджарится, то сложите цыплятъ на блюдо.

Припасы: 2—3 пыпенка; двѣ ложки масла. *На бешмель:* 1½ ложки масла; ½ стак. муки; соли немного; 1½ стакана сливокъ или молока.

236. Молодая утка съ оливками.

Rôti, canard. Роти канаръ.

Очистить, выпотрошить, опалить и, вымавъ, обязать утокъ нитками, выложить на масло въ кастрюлю и обжарить на легкомъ огнѣ. Когда заколеруются, влить немного краснаго соуса и варить до мягкости, а между тѣмъ вырѣзать изъ нѣсколькихъ оливокъ косточки, нафаршировать фаршемъ, сложить въ кастрюлю, налить краснымъ соусомъ и сварить до готовности. За десять минутъ до подачи на столъ, выложить утокъ на доску, разрѣзать на части и выложить на блюдо, раскладывая вокругъ блюда, а въ середину положить оливки, соусъ же слить въ сотейникъ, прибавить рюмку мадеры, вскипятить до густоты, а затѣмъ процѣдить въ кастрюлю, посолить по вкусу, положить кусокъ масла и гласа и, размѣшавъ, полить имъ утокъ, выложенныхъ на блюдо.

237. Утка жареная съ соусомъ изъ вина.

Rôti, canard sauce de vin. Роти, канаръ соусъ де вянъ.

Приготовьте утокъ и изжарьте ихъ въ кастрюлѣ съ ⅓ ф. масла и кореньями, а между тѣмъ насыпьте въ другую кастрюлю ложку муки, поджарьте ее въ столовой ложкѣ масла, добавьте стаканъ бульона, вскипятите и процѣдите, добавьте пять мелко изрубленныхъ сардинокъ, стаканъ столоваго винограднаго вина, сокъ изъ ½ лимона или немного уксуса и, вскипятивъ, облейте утокъ на блюдѣ.

Припасы: 1—2 утокъ; ⅓ ф. масла; ¼ стак. муки; кореньевъ по 1 шт.; 10 зеренъ англійск. перцу; 5 сардинокъ; 2—3 лавров. листка; неполный стаканъ винограднаго столоваго вина и ½ лимона.

238. Утка съ варшемъ изъ телятины.

Canard farie. Канаръ фарси.

Возьмите утку, очистите, выпотрошите и опалите ее, а затѣмъ разрѣзавъ хребетъ выньте изъ него кость и нафаршируйте слѣдующимъ фаршемъ: истолките въ каменной ступ-

кѣ 1½ ф. телятины, ложку чухонскаго масла, французскій бѣлый хлѣбъ, предварительно намоченный въ молоко, а затѣмъ отжатый до суха, яичницу изъ четырехъ яицъ съ масломъ и одной луковицей, ⅓ мушкатнаго орѣха, восемь зеренъ англійск. перца и два яйца, протрите затѣмъ сквозь сито и нафаршируйте этимъ утку, залейте ее и зажарьте въ закрытой кастрюлѣ, въ которую предварительно положите съ ¼ ф. наръзаннаго тоненькими ломтиками свѣжаго шпика, кореньевъ и пряностей. Когда все это хорошенько зарумянится, то подливайте заразъ ложки по двѣ бульона и переворачивайте въ соусъ и соку утку, а когда она хорошенько поджарится, то выньте ее, добавьте въ соусъ ½ ложки муки, размѣшайте на огнѣ, разведите тремя стаканами бульона и прокипятите, постоянно помѣшивая, а затѣмъ процѣдите; сюда же можно прибавить три наръзанныхъ ломтиками трюфеля, рюмку мадеры и вскипятить одинъ разъ, облить этимъ соусомъ разрѣзанную на блюдѣ утку.

Припасы: Утку, или двухъ маленькихъ; 1½ ф. телятины; ⅓ ф. масла, бѣлый хлѣбъ; 1½ стакана молока; 5 яицъ; кореньевъ по 1 шт.; луковицу и 20 зеренъ англійскаго перцу; 2 лавров. листика; ¼ ф. муки; 3 трюфеля; одну рюмку мадеры.

239. Утка со свѣжею капустою. *Canard au chouх. Канаръ о шу.*

Отварите кочанъ капусты въ соленой водѣ, откиньте на рѣшето и когда вода вся стечетъ, разрѣжьте его на нѣсколько частей. Сварите затѣмъ утку съ кореньями и различными пряностями, сложите на блюдо и обложите наръзанной капустою, посыпьте сухарями, облейте соусомъ со сметаною и поставьте въ печь, гдѣ и оставьте до тѣхъ поръ, пока утка не подрумянится со всѣхъ сторонъ.

Припасы: 1—2 утки; кореньевъ: моркови, петрушки, сельдерея, порея по 1 шт.; луковицу; 10 зеренъ перцу англійс. 2 лавр. листка; небольшой кочанъ капусты; ⅓ ф. масла, ½ стакана муки; неполный стаканъ сметаны, 2 сухаря.

240. Жареный тетеревъ. *Rôti coq de bruère, Роти, кокъ де брюеръ.*

Выпотрошите, очистите, опалите и вымойте молодого те-

терева, натрите сверху изнутри солью, нашпикуйте, свяжите ниткою, сложите на противень, полейте все съверху $\frac{1}{4}$ ф. растопленного масла и налейте на противень $\frac{1}{2}$ стакана воды и поставьте противень въ духовой шкафъ или печь, а затѣмъ поливайте почаще сокомъ съ противня. Когда же тетеревъ на половинну будетъ готовъ, то вылейте на него съ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и дожарьте на умѣренномъ жару. Послѣ этого разрѣжьте на части, сложите на блюдо, вытащите нитки, вылейте еще $\frac{1}{2}$ стак. сметаны на противень, прокипятите вновь и добавьте немного бульона.

Для того, чтобы сжарить тетерева, надо $\frac{3}{4}$ —1 часъ времени.

Припасы: Тетерева; шпiku $\frac{1}{4}$ ф., масла $\frac{1}{4}$ ф., сметаны неполный стаканъ.

241. Жареная тетерка.

Тетерка жарится почти такъ-же какъ и тетеревъ, но ее никогда не вымачиваютъ въ уксусѣ (какъ это надо дѣлать съ старыми тетеревами), а выпотрошить, опалить и вымать, а потомъ нашинковать и жарить въ кастрюлѣ, куда предварительно положить столовую ложку масла и налить $\frac{1}{2}$ стакана воды; когда тетерка ужарится, то ее надо полить сметаной.

Обыкновенно къ жареной тетеркѣ подаютъ или моченую бруснику или же маринованную свеклу.

242. Фаршированный глухарь. *Cog de bruyère farci*. Кокъ де брюеръ фарси.

Приготовьте рассыпчатую кашу съ рябчиками, выложите въ чашку, размѣшайте, прибавьте немного толченыхъ пряностей, вбейте четыре яйца и, нафаршировавъ имъ очищенного, выпотрошеннаго вымытаго и вытертаго до сухости глухаря, котораго надо заправить, сложить на плафонъ, полить масломъ, поставить въ духовой шкафъ или печь и изжарить какъ слѣдуетъ. Когда глухарь будетъ изжаренъ, снимите его на блюдо, нарѣжьте на части, заглясеруйте и облейте его собственнымъ сокомъ.

243. Фазанъ по грузински. *Faisan à la géorgienne*. Фазанъ а ля жеорженъ.

Очистить, какъ слѣдуетъ быть, фазана, заправить нитками,

сложить въ кастрюлю и полить растопленнымъ масломъ. Одновременно съ этимъ очистить полъ фунта грѣцкихъ орѣховъ и положить ихъ въ кипятокъ, а кожа отстанетъ, очистить и вымыть въ холодной водѣ; между тѣмъ очистить фунтъ винограда отъ верхней кожицы и зернышекъ и пять апельсиновъ отъ верхней цедры и перепонокъ, выбрать зернушки и сложить все вмѣстѣ, а за часъ до отпуска влить въ кастрюлю, въ которой положены фазанъ и гарниръ, долить стаканъ вина мускатъ-люнелю, стаканъ хорошаго настоящаго чаю, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, немного мускатнаго цвѣта и гвоздики, покрыть плотно крышкою и поставить въ горячую печь, а когда въ половину будетъ готово, вынуть и, если не окажется собственнаго колера, посыпать сверху крышки горячихъ угольевъ и поставить обратно въ печь, гдѣ и оставить до тѣхъ поръ, пока фазанъ не упрѣетъ до совершенной мягкости, а сокъ съ гарниромъ выкипитъ до соусной густоты, наблюдая во все время варки, чтобы гарниръ не присталъ ко дну кастрюли. Когда надо будетъ подавать къ обѣду, то выньте изъ печи, выберите пряности, очистите кастрюльку и подайте на салфеткѣ за столъ.

244. Жаренные рябчики. *Rôti, gélinottes*.

Роти, желинотъ.

Выпотрошите, опалите и вымойте рябчиковъ и положите ихъ на $\frac{1}{2}$ часа въ воду, а затѣмъ выньте, обсушите или даже оботрите полотенцемъ, нашпикуйте и посолите, а между тѣмъ распустите въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, выложите туда рябчиковъ и, связавъ каждого изъ нихъ ниткою, поставьте жарить на довольно горячую плиту и поворачивать чаще и поливать соусомъ, въ которомъ они жарятся, а когда рябчики начнутъ зарумяниваться, тогда приливать къ нимъ по немногу сметаны, а когда будутъ совершенно готовы сложить ихъ на блюдо, снять нитки и разрѣзать каждого рябчика пополамъ, затѣмъ хорошенько проварить въ кастрюлѣ сокъ, оставшійся послѣ рябчиковъ, прибавить двѣ ложки суповаго бульона и мѣшать неотступно, приливая остальную сметану, и, заливъ этимъ сокомъ всѣхъ рябчиковъ, подавать къ столу.

Рябчиковъ вполне достаточно жарить $\frac{1}{2}$ часа, но на большомъ огнѣ, наблюдая, чтобы они не пригорѣли, а зарумянились только со всѣхъ сторонъ.

Къ нимъ можно подавать различный салатъ, но всего лучше бруснику или маринованную красную смородину.

Припасы: 3—4 рябчика, $\frac{1}{4}$ ф. масла, соли $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки, шпику около $\frac{1}{4}$ фунта, сметаны не полный стаканъ.

245. Жаренныя куропатки. Rôti, perdreaux.

Роти пердро.

Куропатки жарятся точно такъ-же какъ и рябчики, но только во время ихъ жаренья, когда они еще не совсѣмъ зарумянились, надо обсыпать каждую изъ нихъ тертымъ бѣлымъ сыромъ, и дать немного поджариться, а затѣмъ поливать по немногу сметаною и вообще поступать точно такъ-же какъ и съ рябчиками.

Надо замѣтить, что мясо сѣрыхъ куропатокъ нѣжнѣе и вкуснѣе, чѣмъ у красныхъ.

Припасы: 2 куропатки, шпику $\frac{1}{4}$ ф., соли 1 ложечку, масла $\frac{1}{2}$ ф., сметаны $\frac{1}{2}$ —1 стакана, тертаго сыру $\frac{1}{8}$ ф.

246. Жеренные бекасы. Rôti bécasses.

Роти бекасъ.

Очистить, опалить и вымыть штукъ пять или шесть бекасовъ, напиковать и потомъ растопить двѣ столовыя ложки масла въ кастрюлѣ, сложить въ нее бекасовъ, посолить и поставить жарить.

Бекасы вообще жарятся очень скоро, но зато ихъ надо какъ можно чаще поливать масломъ, въ которомъ они готовятся, и тщательно наблюдать за тѣмъ, что бы они не пригорали, не забывая переворачивать. Какъ только они будутъ готовы, то ихъ надо выложить на блюдо, облить собственнымъ сокомъ и подавать на столъ. Къ нимъ подаютъ обыкновенно маринованныя вишни или сливы.

Припасы: 5—6 бекасовъ, шпику $\frac{1}{4}$ ф., масла $\frac{1}{8}$ ф.

247. Рябчики подъ соусомъ. Gelinottes sauce rouge. Желинотъ, соусъ ружъ.

Очистите 2—3 рябчиковъ, выпотрошите ихъ, опалите, вымойте, сложите въ кастрюлю, налейте $1\frac{1}{2}$ стаканами сме-

таны, накройте плотно крышкою и поставьте жарить на легкомъ огнѣ.

Припасы: 2—3 рябчика, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

248. Котлеты изъ рябчиковъ.

Côtelettes des gelinottes. Котлетъ де желинотъ.

Очистите какъ надо рябчиковъ и разрѣжьте ихъ каждого на двѣ части, выньте изъ нихъ косточки, оставивъ крылышки по первый суставъ; снимите верхнюю кожицу, выбейте ножомъ, но слегка, придайте имъ форму котлетъ, смажьте масломъ, посолите, посыпьте немного перцемъ и запонируйте въ толченыхъ сухаряхъ и обжарьте въ маслѣ. Ихъ можно подавать съ бѣлыми грибами, или съ нарѣзною и сваренною спаржею, которую нужно предварительно полить масломъ.

Припасы: 2—3 рябчика; яйцо; перцу немного; $\frac{1}{8}$ ф. масла; 2 сухаря.

249. Куропатки фаршированныя.

(Perdreux farcie. Пердро фарси).

Очистите и изжарьте 2 куропатокъ въ кастрюлѣ съ $\frac{1}{3}$ ф. масла до половины готовности, а потомъ нафаршировать фаршемъ изъ слѣдующаго: возьмите чайную ложечку мелко нашинкованной луковицы и поджарьте ее въ ложкѣ масла, смѣшайте съ $\frac{1}{3}$ ф. сырой, мелко изрубленной телятины и добавьте мякишъ изъ одной французкой булки, предварительно намоченной въ молокѣ и отжатой досуха, два желтка, соли по вкусу, пряностей по щепоткѣ и $\frac{1}{2}$ л. масла. Истолките все это какъ можно лучше въ каменной ступкѣ и протрите сквозь сито, а затѣмъ вскипятите въ кастрюлѣ оставшееся масло, выложите въ нее куропатки и тушите, накрывъ кастрюлю крышкою, а когда будутъ готовы, то подлейте три ложки крѣпкаго бульона и тушите еще съ $\frac{1}{4}$ часа, а затѣмъ разрѣжьте ихъ, сложите на блюдо и облейте соусомъ, который надо предварительно развести двумя стаканами бульона, добавить ложку муки и, вскипятивъ, процѣдить и положить въ него нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ лимона безъ зернушекъ.

Припасы: 2 куропатки, $\frac{1}{2}$ ф. мякоти телятины, стаканъ

молока, 1 бѣлый хлѣбъ, луковицу, ложку муки, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ф. масла, немного перцу и мускатнаго орѣха.

250. Куропатки а ля Режансъ.

Perdreaux à la Régence. Пердро а ля Режансъ.

Приготовить и заправить куропатокъ такимъ образомъ, чтобы при нихъ осталось больше кожи, истолочь очистки трюфеля съ частью сливочнаго масла, протереть сквозь сито, посолить и нафаршировать имъ зоба куропатокъ; а затѣмъ положить подъ кожу на филей нѣсколько ломтиковъ трюфеля, завернуть ихъ въ наложенную бумагу и изжарить по обыкновенному правилу, на что обыкновенно нужно отъ 20—30 мин. Послѣ этого вынуть ихъ и наръзать порціонными частями, уложить на крустады изъ риса въ цѣломъ видѣ и обложить гарниромъ по усмотрѣнію. По этому-же способу приготовляются и куропатки *а л'эскюриаль*, но въ нихъ трюфели замѣняются брезомъ.

251. Вальдшнепы съ гренками.

Grandes bécasses au croustade. Грандъ бекасъ о крустадъ.

Вальдшнеповъ, точно такъ-же какъ и дроздовъ не слѣдуетъ потрошить, а ихъ жарятъ вмѣстѣ съ головками и ножками. Они приготовляются слѣдующимъ образомъ: очистите нѣсколько вальдшнеповъ, вымойте и посолите ихъ и пожарьте въ кастрюлѣ съ тремя ложками масла, а когда будутъ готовы, то положите ихъ на поджаренныя въ маслѣ крустады, сложите на блюдо и облейте масломъ, въ которомъ они жарились.

Припасы: 8—10 вальдшнеповъ, 1 бѣлый хлѣбъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

252. Перепелки подъ соусомъ.

Cailles au sauce. Кайль о соусъ.

Положите на дно кастрюли ложку масла и съ $\frac{1}{4}$ ф. шпика, наръзаннаго тоненькими ломтиками, $\frac{1}{2}$ ф. небольшихъ кусочковъ телятины, немного рубленныхъ листьевъ петрушки, нашинкованную какъ можно мельче луковицу, соли $\frac{1}{2}$ ложечки, рюмку винограднаго вина и стаканъ бульона, а потомъ приготовленные перепелки, закройте кастрюлю крышкою и доварите на легкомъ огнѣ, а когда перепелки будутъ

готовы, то выньте ихъ, процѣдите соусъ, снявъ съ него жиръ, и облейте имъ перепелки. Перепелки можно подавать также съ рисомъ, отвареннымъ предварительно въ водѣ съ масломъ.

Припасы: 6—8 перепелокъ, $\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, рюмку хорошаго винограднаго вина, рису, по желанію, $\frac{1}{2}$ ф.

253. Кулики подъ соусомъ изъ краснаго вина. Koulici, sauce rouge. Кулики соусъ ружъ.

Возьмите нѣсколько штукъ куликовъ, очистите и выпотрошите ихъ, отрѣжьте головки, а затѣмъ положите въ кастрюлю ложку масла, $\frac{1}{2}$ ф. измѣльченнаго шпика (копченаго), двѣ мелко нашинкованныя луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана очищенныхъ и нашинкованныхъ шампиньоновъ, ложку бульона, немного соли, перца и мускатнаго орѣха, и 2 стак. вина, затѣмъ выложите очищенныхъ куликовъ, закройте кастрюлю крышкою и доварите до полной готовности на небольшомъ, но ровномъ огнѣ.

Припасы: 10 куликовъ, шпика $\frac{1}{4}$ ф., шампиньоновъ 10 шт., два стакана краснаго вина, приностей и перцу немного.

254. Рагу изъ куликовъ. Ragoit de koulici.
Рагу де кулики.

10—12 куликовъ очистите и отрѣжьте у нихъ головы, выпотрошите и изжарьте въ кастрюлѣ въ маслѣ, отдѣлите филей отъ костей, а крылышки, ножки и вообще всѣ косточки истолките какъ можно мельче въ ступкѣ и обжарьте отдѣльно съ одною нашинкованною луковицею въ ложкѣ масла, а потомъ безпрестанно помѣшивая прибавить стол. ложку муки, сокъ изъ одного лимона и развести 1 стак. бульона и дать хорошенько прокипятить, а послѣ протереть сквозь сито и облить этимъ соусомъ наръзанные филей.

Потроха отъ куликовъ, кромѣ желудка изрубить съ кусочкомъ масла, положить въ кастрюлю, добавить ложку сметаны, вскипятить, и обмазать этимъ немного подсушеную французскую булку, наръзанную тоненькими ломтиками, рагу вылить на блюдо и огарнировать этими намазанными гренками.

255. Фаршированные дрозды. Grives farcies.
Гривъ фарси.

Очистите нѣсколько штукъ дроздовъ, отдѣлите отъ костей мясо, разложите на столѣ, посолите по вкусу, положите на каждый фаршъ кнели изъ телятины и заверните такъ, чтобы каждый дроздъ имѣлъ свой первоначальный видъ, а затѣмъ сложите ихъ въ распущенное масло на сотейникъ и покройте промасленной бумагою, а за четверть часа до подачи на столъ покройте и поставьте покрытымъ въ горячую печь, а когда они начнутъ поспѣвать снимите крушку, полейте собственнымъ сокомъ или гласомъ и поставьте обратно въ печь, заколеруйте и испеките до готовности, а потомъ выньте, обравняйте какъ слѣдуетъ быть, выложите на крустадѣ, переложите на блюдо и залейте краснымъ соусомъ.

256. Жаворонки фаршированные съ
соусомъ дипломатовъ. Mauviettes farcies à la
diplomate. Мовіетъ фарси а ля дипломатъ.

Очистите жаворонковъ и отдѣлите у нихъ съ костей мясо и разложите его на салфеткѣ, посолите и, положивъ на середину каждаго по ломтику трюфелей и, фарша изъ курицы, сверните такимъ образомъ, чтобы жаворонки имѣли свой первоначальный видъ. Уложите жаворонковъ на сотейникъ, въ которомъ предварительно распустите полъ ложки масла и покройте сверху тонкимъ пластомъ шпика, а между тѣмъ приготовьте нѣжный фаршъ изъ дичи, наложите его въ форму куда предварительно положите немного масла, покройте бумагою и минутъ за 15—20 до подачи на столъ поставьте въ горячую воду на паръ, а жаворонковъ, поставьте въ горячую печь, а когда будетъ готово, то выложите на блюдо, а сверху его уложите жаворонковъ, середину наполните гарниромъ и полить краснымъ соусомъ. Соусъ дипломатовъ подавать отдѣльно въ соусникѣ.

257. Жаворонки по польски. Mauviettes
à la polonaise. Мовіетъ а ля полонезъ.

Приготовьте фаршированныхъ жаворонковъ, снимите ихъ на плафонъ, остудите и, обравнявъ, какъ слѣдуетъ быть,

замаскируйте соусомъ Вилеруа и, когда остынуть, заполе-
руйте въ натертый сухой бѣлый хлѣбъ, а потомъ въ яйцо
и снова въ хлѣбъ. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ опусти-
те въ горячій фритюръ, а когда заколеруется, то выньте,
остудите салфеткою, уложите на блюдо, переложите зе-
ленью петрушки (обжаренною въ маслѣ) и подайте при
этомъ лимонъ, наръзанный тоненькими кусочками.

258. Перепелки полукулловски.
(Cailles à la Luculles).

Приготовьте какъ слѣдуетъ быть перепелокъ и изжарьте
ихъ, а одновременно съ этимъ обжарьте въ маслѣ потреб-
ное количество крутоновъ изъ бѣлаго хлѣба и нафарши-
руйте ихъ пюре изъ трюфлей, а когда перепелки изжа-
рятся, то снимите ихъ съ огня, разрѣзать каждую на двѣ
части (по поламъ), сложите на крутоны, а затѣмъ выложи-
те на блюдо и залейте краснымъ соусомъ съ однимъ ста-
каномъ мадеры. Перепелокъ можно также подавать съ гар-
нирами: *финансьеръ*, *тулузъ* и др.

259. Котлеты изъ перепеловъ.
Côtelettes de cailles. Котлетъ де кайль.

Очистите какъ надо нѣсколько перепеловъ и разрѣжьте
ихъ на двое (пополамъ), а затѣмъ сложите на сотейникъ
на масло, посолите по вкусу, покройте бумагою и обжарьте
на легкомъ огнѣ до полной готовности. Послѣ этого выбо-
рите перепеловъ на плафонъ, остудите, обравняйте какъ
слѣдуетъ быть, придайте форму котлетокъ, и замаскируйте
соусомъ Вилеруа, а когда остынетъ, запанеруйте въ яйцо
и тертый хлѣбъ, а за $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ, изжарьте
въ горячемъ фритюрѣ. Подавать надо на крустадѣ изъ хлѣ-
ба, съ различною зеленью или съ пюре изъ зелени и дичи.
Можно также подавать и съ различными гарнирами по ва-
шему выбору и желанію.

260. Жаркое изъ различныхъ печенокъ съ
соусомъ изъ мадеры.

Гдѣ много домашней птицы, какъ, напримѣръ у нашихъ
землевладѣльцевъ, тамъ можно готовить отличное ку-
шанье изъ печенокъ различной живности и дичи.

Возьмите различных печенокъ (гуся, курицы, утки, зайца и т. д.) положите ихъ на нѣсколько часовъ въ молоко, а когда они побѣлѣютъ и разбухнутъ, то подрумяньте $\frac{1}{8}$ ф. масла, всыпьте въ него полъ ложки муки, поджарьте до красна и разведите стаканомъ бульона, прокипятите и влейте рюмку мадеры. Возьмите печенки, вываляйте ихъ въ мукѣ, опустите въ соусъ и тушите въ теченіи 10 минутъ подъ крышкою на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ, посолите по вкусу и размѣшайте.

Припасы: Печенокъ различныхъ; $\frac{1}{8}$ ф. муки; $\frac{1}{8}$ ф. масла; рюмку мадеры; бутылку молока; 3 трюфеля, и луковицу истолочь.

261. Жареная курица съ черносливомъ на в о л ь в а н т ѣ.

Очистить одну большую курицу, выпотрошить и посолить ее, а затѣмъ положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. масла, немного кореньевъ и пряностей, а когда масло закипитъ, то положите въ него курицу и, закрывъ кастрюлю крышкою тушите до мягкости, переворачивая ее и подливая понемногу воды. Когда хорошо изжарится, то выньте ее, разрѣжьте на части, сложите обратно въ кастрюлю, влейте три стакана бульона и продолжайте снова варить въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа.

Одновременно съ этимъ поджарьте ложку масла съ ложкою муки, разведите немного куринымъ бульономъ, подлейте немного лимоннаго сока, добавьте истолченный кусокъ сахара, вскипятите, процѣдите и, обливъ этимъ курицу, положите въ нее черносливъ. Черносливъ этотъ необходимо предварительно обварить кипяткомъ и, накрывъ дать постоять часъ или полтора. Прокипятивъ все вмѣстѣ съ черносливомъ подавать выложивъ на вольвантъ.

Припасы: Курицу, $\frac{1}{8}$ ф. масла, кореньевъ: петрушку, сельдерей, парей и 1 луковицу, а также десять зеренъ англ. перцу 2 лавр. листа; ложку муки, $\frac{1}{2}$ лимона, кусокъ сахара и $\frac{1}{2}$ ф. черносливу.

262. Котлеты изъ курицы.

Côtelettes de poularde. Котлетъ де пулярдъ.

Очистите и приготовьте какъ слѣдуетъ курицу (выпотро-

шите, вымойте, опалите и т. д.), отнимите филей и приготовьте изъ нихъ шесть рубленыхъ котлетъ, положите въ нихъ мякоти изъ $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молоко и отжатой, посолите, выпустите яйцо, посыпьте перцемъ и поджарьте въ маслѣ въ духовомъ шкафу. Изъ остальной-же курицы можно сварить очень хорошій бульонъ, если только добавить еще около фунта говяжьихъ костей.

Припасы: 1 курицу; яйцо; 2 зерна перцу англійск.; 3 простаго; $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба; стаканъ молока, двѣ ложки масла и зелени петрушки и укропу.

263. Филейчики изъ цыплятъ фаршированные. Filets de poulets farcie. Филе де пуле фарси.

Снять пужное число филеевъ отъ цыплятъ, подрѣзая верхнюю кожицу, очистить отъ жилъ, обровнять и прорѣзать отверстіе вдоль съ боку, нафаршировать салыикономъ для филеевъ (смотри оглавленіе), обровнять, уложить на растопленное масло въ сотейникъ и, покрывъ сверху промасленною бумагою, поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ приготовить постаментъ изъ кнели и сварить на пару соусъ сюпремъ. За десять минутъ до подачи на столъ запасеровать на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ филе такъ, чтобы не было колера, выложить постаментъ на блюдо, уложить на немъ филей и, вливъ въ середину пюре изъ шампиньоновъ, залить соусомъ.

Припасы: 2—3 цыпленка; масла $\frac{1}{2}$ ф.; кнели— $\frac{1}{2}$ ф.; пюре изъ шампиньоновъ—2 стакана.

264. Филе изъ куръ съ рисомъ по-итальянски. Filets de poularde au riz Филе де пулярдъ о ри.

Снимите съ курицы филей, подрѣжьте жилы и верхнюю кожицу, обровняйте и сложите на растопленное въ сотейникъ масло, посолите и, закрывъ промасленною бумагою, поставьте на холодъ. Сложите затѣмъ кости въ кастрюлю, налейте водою и сварите бульонъ, а когда онъ будетъ готовъ, то изъ одной половины его приготовьте бѣлый соусъ, вскипятите его, снабдите по вкусу всѣми нужными пряно-

ми, прождите сквозь салфетку и поставьте кастрюлю въ горячую воду на паръ. Одновременно съ этимъ обланжируйте соотвѣтственное количество рису, налейте бульономъ, добавьте одну очищенную луковицу и кореньевъ петрушки, три гвоздики, немного хорошаго масла, соли, перцу и мускатнаго орѣха и сварите на легкомъ огнѣ до мягкости, а потомъ выбрать коренья и пряности, смѣшать съ натертымъ на теркѣ сыромъ и, поливъ слегка масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ. Минуть за 15-ть до подачи на столъ обложить вокругъ рисомъ и залить сверху горячимъ соусомъ.

Припасы: 2 курицы; $\frac{1}{2}$ ф. масла; кореньевъ; пряностей; сыру $\frac{1}{4}$ фунта.

265. Ф и л е и зъ к у р ь п о т у л у з с к и.

Очищенные и обдѣланные филеи съ цыплятъ сложить на растопленное масло въ сотейникъ, посолить, накрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто. Одновременно съ этимъ приготовить соусъ сюпремъ, крутоны изъ фарша и гарниръ тулузъ съ трюфелями. Минуть за 10 до подачи на столъ уложите на блюдо крутоны, филеи запасеровать съ обѣихъ сторонъ въ легкомъ огнѣ, вынуть изъ масла и залить соусомъ, затѣмъ сложить въ постаментъ или на крутоны, полить соусомъ, а середину наполнить гарниромъ. Эти филеи можно убрать сверху трюфелями, которые надо предварительно наръзать круглой выемкой.

266. Д о л м а.

Изрубите говядину или баранину вмѣстѣ съ двумя луковицами и четырьмя ложками толченыхъ сухарей и разваренымъ рисомъ, посолить и посыпать перцемъ, а потомъ прибавить мелко изрубленнаго телячьяго сала, размѣшать, вбивъ въ эту массу или фаршъ два яичные желтка; затѣмъ снять осторожно верхніе листья капусты, обварить кочанъ кипяткомъ, дать постоять въ теченіи пяти минутъ и откинуть на рѣшето; дать водѣ стечь, хорошенько выжать кочанъ и, осторожно, отдѣливъ каждый листъ, расправить, положить въ него приготовленный фаршъ по $\frac{1}{2}$ стол. ложки, завернуть трубочкой и обвязать ниткой, а затѣмъ уложить потѣнѣе въ кастрюлю и долить столько супового бульона,

чтобы всѣ свертки капусты были закрыты имъ. Поставить варить на плиту подъ крышкою $1\frac{1}{2}$ часа, а затѣмъ сдѣлать подправку изъ одной ложки муки и 1 ложки масла, развести собственнымъ бульономъ, влить въ кастрюлю и дать хорошенько прокипѣть и въ концѣ концовъ влить чашку сметаны, дать еще хорошенько прокипѣть раза два или три, выложить на блюдо, развязать нитки, уложить всѣ свертки долмы и залить собственнымъ соусомъ, т.-е. тѣмъ, въ которомъ они жарились.

Припасы: 2 ф. мякоти; 2 луковицы; перцу и соли по вкусу; рису $\frac{1}{4}$ ф.; толченыхъ сухарей—4 ложки; жиру телячьяго $\frac{1}{2}$ ф.; 2 яйца и кочанъ капусты.

267. Е щ е д о л м а.

(По особому способу.)

Пропорція для приготовленія долмы по этому способу остается все та-же, но рису совсѣмъ не берутъ. Приготовьте фаршъ, обдайте капусту кипяткомъ и дайте ей постоять, а затѣмъ отдѣлите осторожно листья, положите на каждый фаршу, заверните въ трубочку, завяжите ниткою, положите на сковороду, на которой распустите $1\frac{1}{2}$ стол. ложки масла, обсыпьте толчеными сухарями, изжарьте и подавайте, снявъ, конечно, нитки.

Подливка: 1 стол. ложка масла, муки 1 чайная ложка; соли по вкусу и сметаны чайная чашка.

Подливка эта подается отдѣльно и готовится слѣдующимъ образомъ: возьмите столовую ложку масла и хорошенько зарумяньте его въ кастрюлѣ, прибавьте чайную ложку крупчатой муки, размѣшайте и дайте хорошенько обжариться, а потомъ влейте ложку крѣпкаго бульону и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ и не зарумянится вполне, затѣмъ влейте чашку сметаны и хорошенько мѣшайте, но не давайте закипать. Когда соусъ получитъ пріятный цвѣтъ, то прибавьте еще чайную ложку масла, дайте ему распуститься въ соусѣ, слейте въ соусникъ и подавайте его отдѣльно.

268. Д о л м а ц ѣ л ы м ѣ к о ч н о м ѣ.

Приготовить кочанъ капусты, но только который послаб-

же, отнять от него первый рядъ листьевъ и сръзать кочерыжку, а затѣмъ обдать кочанъ кипяткомъ, накрыть его и оставить лежать на 10 минутъ, потомъ откинуть на рѣшето, дать остынуть, выжать, приготовить фаршъ, т.-е. изрубить говядину съ двумя луковицами, перцемъ, солью и четырьмя ложками толченыхъ сухарей; добавить $\frac{1}{2}$ ф. телячьего жиру или почечного свиного сала, все изрубить какъ можно мельче, размѣшать и положить два яичные желтка; тогда взять приготовленный кочанъ, отогнуть отъ него ряда три листьевъ и начать фаршировать, т.-е. намазать фаршу на первый ближайшій листъ къ серединѣ и, наложивъ его на капусту, пригладить; потомъ второй, и такъ далѣе, пока всѣ листья будутъ намазаны фаршемъ и прикрыты одинъ другимъ. Тогда положить кочанъ, уже нафаршированный, въ небольшую салфетку, собрать сверху концы ея и обвязать ниткою, опустить въ кастрюлю съ кипящею соленою водою и дать вариться въ теченіи одного часа; затѣмъ вынуть осторожно, снять салфетку, обмазать кочанъ масломъ, обсыпать сухарями и, поставивъ на сковородѣ въ духовую печь, дать обжариться. Тогда сложить на блюдо и подавать, а подливку подавать отдѣльно.

Припасы: Капусты кочанъ; говядины мякоти—2 ф.; 2 луковицы;—соли и перцу—по вкусу; жиру телячьего или почечного сала $\frac{1}{2}$ ф.; желтковъ двѣ шт.; масла для обжариванія 1 стол. ложку и толченыхъ сухарей 2 ложки.

269. Курица съ рисовымъ гарниромъ.

Отварите курицу и приготовьте какъ сказано выше. Но подливка или соусъ приготовляются слѣдующимъ образомъ: возьмите три стакана куриного бульона, отлейте его въ особую кастрюлю и дайте прокипятить. Возьмите затѣмъ $2\frac{1}{2}$ ложки муки и 2 стол. ложки масла, разотрите, прилейте немного бульона, затѣмъ вылейте въ кипящій бульонъ, мѣшайте какъ можно чаще, пока не загустѣетъ какъ слѣдуетъ быть, а затѣмъ прибавьте соли и сахару по вкусу, выжмите сокъ изъ одного лимона и, положивъ одну столовую ложку каперсовъ, дать прокипятить нѣсколько разъ, а если нѣтъ лимона, положите уксусу. Гарниръ изъ рису можно пригото-

вить заранее, взять чайную чашку рису и разварить въ одной бутылкѣ молока или бульона до полной мягкости, а затѣмъ откинуть на рѣшето и дать стечь, если остались молоко или бульонъ, въ чемъ варился рисъ; самый же рисъ облить холодною водою, выложить въ глубокое блюдо, добавить въ него 2 столовые ложки масла, желтокъ, посолить и хорошенько размѣшать, а затѣмъ сдѣлать гарниръ, т. е. взять сковороду, смазать ее масломъ, посыпать толчеными сухарями, затѣмъ уложить рисъ вѣнкомъ вокругъ всей сковороды въ два пальца шириною и толщиною, сравнять, смазать яйцомъ, посыпать сухарями и поставить на $\frac{1}{2}$ часа, а когда зарумянится, то вынуть сковороду, обрѣзать осторожно или обвести ножомъ около краевъ сковороды, чтобы можно было лучше снять и не поломать, приложить блюдо на сковороду и опрокинуть для того, чтобы рисовый вѣнокъ сошелъ. Въ середину этого вѣнка уложить изрѣзанную на части курицу, залить приготовленнымъ соусомъ, усыпать рубленною петрушкой или укропомъ и подавать къ столу.

Припасы: Курицу 1, кореньевъ по 1, куриного бульону 1 бут., масла $\frac{1}{4}$ ф., муки 2 л., сахару 2 куса, лимоннаго сока отъ 1 лимона, каперцевъ столовую ложку, рису $\frac{1}{4}$ ф., молока 1 бут., масла $\frac{1}{8}$ ф., яйцо, толченыхъ сухарей четыре ложки, укропу или рубленой петрушки ложку.

270. Рулетъ изъ говядины.

Выбейте хорошенько скалкой кусокъ говядины, выберите изъ него всѣ жилы, обровняйте кусокъ и сдѣлайте изъ него большой пластъ, какъ для бифштекса, а затѣмъ уложите на него фаршъ, посолите, посыпьте перцемъ и толченою гвоздикой, а потомъ положите на него рядъ тонко наръзаннаго свѣжаго шпику, или жиру отъ ветчины, сверху же наръзанную тонкими ломтиками ветчину, затѣмъ снова рядъ фарша, потомъ опять шпикъ и ветчину, опять усыпать перцемъ и гвоздикой, взбить одно яйцо и залить все сверху бульономъ, послѣ этого завернуть (закатать) говядину трубою, обвязать ниткою и положить въ небольшую кастрюлю, на дно которой предварительно положить нѣсколько кусочковъ шпику, обрѣзки говядины, суповыя коренья и двѣ луковицы, затѣмъ залить настолько водою, чтобы она едва

прикрывала говядину. Послѣ этого накройте кастрюлю крышкою и поставьте тушить на плиту до тѣхъ поръ, пока говядина не сдѣлается совершенно мягка и не зарумянится совершенно. Передъ самымъ обѣдомъ сдѣлать для рулета подливку, т. е. взять столовую ложку масла и двѣ ложки муки, хорошенько растереть, подрумянить на сковородѣ, приливая постепенно до двухъ стакановъ бульона, въ которомъ жарился рулетъ, а подъ конецъ прибавить одну или двѣ ложки сметаны и хорошенько размѣшать. Тогда вынуть рулетъ, сложить его на блюдо, снять нитку и, заливъ приготовленною подливкою, подавать.

Можно потомъ обложить рулетъ варенымъ или жаренымъ картофелемъ.

271. Пожарскія котлеты изъ цыплятъ.

Côtelettes de poulets à la Pojarsky. Котлетъ де пуле а ля пожарски.

Снять нѣсколько филейчиковъ съ крылышками отъ крупныхъ цыплятъ, подрѣзать верхнюю кожицу, выбрать жилки, разбить сѣчкою, какъ можно тоньше, посолить, наложить тонкій слой сливочнаго масла, свернуть края и разбить сѣчкою такъ, чтобы образовалась правильная котлетка. Когда всѣ онѣ будутъ сдѣланы, запанеровать ихъ въ яйцо и тертый хлѣбъ, а потомъ въ растопленное масло и хлѣбъ, отбить, обровнять и сложить на рамѣ, а изъ костей выварить сокъ. За 10 минутъ до обѣда изжарить на горячихъ угляхъ съ обѣихъ сторонъ до надлежащаго колера, уложить правильно на блюдо и подлить приготовленнаго и выкипяченнаго до глянца сока. Котлеты пожарскія можно подавать со всѣми гарнирами, какъ то: съ пюре, зеленью и соусами. Котлеты пожарскія изъ дичи, т. е. рябчиковъ, бѣлыхъ и сѣрыхъ куропатокъ готовятся одинаковымъ способомъ.

272. Цыплята по польски. *Poulets à la polonaise.* Пуле а ля полонезъ.

Обжарьте цыплятъ, а когда будутъ готовы, снимите и остудите, а потомъ нарежьте порціонными кусками, сложите въ кастрюлю, положите столовую ложку сливочнаго мас-

ла, три ложки тертаго хлѣба, букетъ зелени и, заливъ куринымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ въ теченіи $\frac{1}{4}$ часа. Когда же изъ хлѣба и бульона образуется умѣренной густоты соусъ, то выложите цыплятъ на блюдо, а въ соусъ прибавьте лимоннаго сока, по вкусу соли и немного мускатнаго орѣха и полить этимъ соусомъ цыплятъ.

273. Котлеты изъ цыплятъ по нѣмецки.

Côtelettes de poulets à l'allemande. Котлетъ де пуле а лалемандъ.

Изрубите какъ можно мельче очищенные отъ жилъ филейчики, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и на каждый филейчикъ яичницу изъ одного яйца, размѣшайте, сдѣлайте котлеты, запанеруйте ихъ и изжарьте какъ описано выше.

Питательное и довольно вкусное кушанье.

Припасы: Муки крупчатой и картофельной по 4 л., сахара $\frac{1}{2}$ стак., масла стол. ложку, молока бутылку, тертаго шоколада 4 стол. лож., шесть яицъ.

274. Котлеты изъ цыплятъ а-ля-ренъ. *Côtelettes de poulets à la rein* Котлетъ де пуле а ля реинъ.

Разрѣжьте пополамъ, очищенныхъ маленькихъ цыплятъ, выберите изъ нихъ косточки, и оставивъ только одну пригвесе, выложите на растопленное въ сотейникѣ масло, посолите и запанеруйте на легкомъ огнѣ. Когда они будутъ вполнину готовы, то снимите ихъ на плафонъ, остудите и, наложивъ тонкій слой фарша съ финзербомъ, обровняйте, запанеруйте въ хлѣбъ, а потомъ въ яйцо и хлѣбъ, выложите въ растопленное на плафонѣ масло, заколеруйте и поставьте минутъ на десять на плиту на легкой огонь. Одновременно съ этимъ приготовьте гарниръ изъ гребешковъ и шампиньоновъ съ соусомъ сюпремъ и когда наступитъ время подавать къ столу, уложите котлеты правильно на блюдо, а середину наполните гарниромъ. Этимъ способомъ готовятся котлеты изъ цыплятъ а ля помпадуръ, гдѣ финзербъ замѣняется трюфелями. На гарниръ подаются, вмѣсто гребешковъ, шампиньоны и трюфели подъ бѣлымъ соусомъ.

Кушанье довольно дорогое.

275. Кари изъ цыплятъ по индѣйски. *Kari de poulets à l'indienne*. Кари да пуле а л'ендиентъ.

Разрѣжьте порціонными кусками очищенныхъ цыплятъ и запанеруйте въ кастрюлѣ на маслѣ съ частью крупно на- рѣзаннаго шпика. Когда они въ половину будутъ готовы, слейте масло, залейте бѣлымъ соусомъ и сварите до мягкости (въ соусъ кладется каенскій перецъ). Между тѣмъ приготовьте рисъ и когда цыплята будутъ готовы, выберите ихъ на глубокое блюдо, а соусъ вскипятите, процѣдите сквозь салфетку, размѣшайте со сливочнымъ масломъ и ка- енскимъ перцемъ и залейте имъ цыплятъ, а рисъ подайте особо на блюдѣ. Рисъ долженъ быть рассыпчатый. Нѣко- торые любители пасеруютъ его сырымъ на томъ маслѣ, ко- торое слито съ цыплятъ, а потомъ добавляют бульонъ и довариваютъ его окончательно въ печкѣ, а также подаютъ рисъ съ шафраномъ.

276. Капилотадъ изъ цыплятъ по итальянски. *Capilotade de poulets à l'italienne*. Капилотадъ де пулле а литальентъ.

Изжарьте сколько надо цыплятъ, а когда они заколе- руются и будутъ вполне готовы, выньте ихъ и остудите, а между тѣмъ приготовьте кнели а-ля Винеруа и томаты фар- шированные. За 10 минутъ до подачи на столъ, нашинкуй- те помельче луковицу и, сложивъ въ салфетку, выжмите сокъ, положите въ кастрюлю, влейте ложку прованскаго масла, а когда лукъ запасеруется до желтаго цвѣта, влейте въ него краснаго соуса, закипятите и, разрѣзавъ въ куски жареныхъ цыплятъ, положить въ соусъ и закипятить, выложите на блюдо и переложите обжаренными кнелями и томатами. Соусъ размѣшать съ небольшимъ количествомъ масла, добавить по вкусу пряностей и духовъ и облить имъ положенныхъ на блюдо цыплятъ.

277. Филе молодого гуся съ помидорами. *Filets d'oison à l'espagnole garnis de tomates*. Филе д'уазонъ а л'еспаньоль гарни де томать.

Очистить и заправить гуся, сложить его на плафонъ, полить масломъ и изжарить въ печкѣ до готовности, а меж-

ду тѣмъ очистить помидоры и нѣсколько яблокъ хорошаго вкуса, а когда жареный гусь остынетъ, то снять филе съ костей, обровнять, сложить въ глубокой сотейникъ, поло- жить сверхъ филея очищенные яблоки и помидоры, прибавить немного корицы и кардамона и мускатнаго орѣха, залить сокомъ изъ подъ гуся, прибавить кусочекъ масла и духи и поставить въ горячую печку. Когда же филеи упрѣютъ до мягкости, а помидоры выкипятъ до густоты, то выбрать филеи на доску, очистить и нарѣзать порціонными ломти- ками, сложить на блюдо кружкомъ, переложить каждый лом- тикъ крутонами, а пюре протереть сквозь сито, выкипятить на плитѣ до густоты, снабдить по вкусу всѣмъ нужнымъ, влить на блюдо въ середину филеевъ и заглясеровавъ по- давать на столъ.

Выбрать осторожно печенку изъ ощипаннаго гуся, вырѣ- зать желчь, сложить въ сотейникъ, налить брезомъ (однимъ жиромъ), поставить на легкой огонь и сварить подъ крыш- кою до готовности. Затѣмъ остудить въ холодномъ мѣстѣ, вынуть на доску и очистить отъ кореньевъ, обровнять лиш- ния жилки, поступать какъ будетъ сказано въ приготовленіи нижеслѣдующаго кушанья.

278. Бланкетъ изъ гусиныхъ печенокъ.

Сваренныя и очищенныя гусиныя печенки изрѣзать тонень- кими, но ровными ломтиками, выложить въ кастрюлю, за- лить соусомъ сюпремъ и держать въ пару, покрывъ крыш- кою. Бланкетъ изъ гусиныхъ печенокъ употребляется для гарнира къ различнымъ блюдамъ.

279. Жареный гусь съ яблоками.

Возьмите молодого гуся, обрѣжьте ему голову, крылья, ноги, выпотрошите, вымойте, натрите всего солью, начи- ните кислыми, не очень большими яблоками, а если ябло- ки очень велики, то ихъ можно нарѣзать на части; залей- те отверстіе, положите гуся на противень, добавьте $\frac{1}{3}$ ста- кана воды, а сверху помажьте масломъ и поставьте въ печь и при этомъ по возможности часто поливайте его сокомъ изъ противня, но, если соку будетъ недостаточно, то на противень можно прибавить немного бульона, или же про-

сто воды. Гуся необходимо по временамъ поворачивать, дѣлая это для того, чтобы онъ зарумянился со всѣхъ сторонъ. Спустя 1½ часа попробовать вилокъ и, если онъ будетъ мягокъ и хорошо зарумянится, то поставить въ вольный духъ. При подачѣ къ столу, сложить на блюдо, слить отдѣльно сокъ съ противня, а гуся нарѣзать на части, вынуть нитку, которой онъ былъ зашитъ, и, не вынимая яблоковъ, вложить въ отверстіе ложку.

Точно также жарится и гусь съ капустой, гречневой кашей и т. д.

Припасы: Гуся 1, соли по вкусу, масла чайную ложечку, яблоковъ 10 штукъ.

280. Жареный гусь съ макаронами.

Возьмите очищенного, выпотрошеннаго, опаленнаго и вымытаго гуся, разрѣжьте его продольно по самой серединѣ спинки и выньте какъ можно, осторожиѣ хребтовую кость, натрите солью и перцемъ и нафаршируйте слѣдующимъ образомъ: отварите $\frac{3}{4}$ макаронъ (соломки) въ соленой водѣ, откиньте на рѣшето, влейте масла, положите два желтка и $\frac{1}{8}$ часть (щепотку) чайной ложечки мускатнаго цвѣта и двѣ ложки сметаны и размѣшайте, нафаршировать гуся, зашить его и жарить на противнѣ, на дно котораго предварительно положить нарѣзанныхъ кореньевъ; гуся надо переворачивать какъ можно чаще и сначала подливать понемногу бульона, а потомъ поливать образовавшимся соусомъ. Когда гусь будетъ готовъ, сложить его на блюдо, въ соусъ же влить два стакана бульона и добавить ложку муки и вскипятить, процѣдить, снять излишній жиръ, всыпать двѣ ложки каперцевъ и немного оливокъ, прокипятить еще разъ и облить этимъ соусомъ гуся.

Припасы: Гуся, англійскаго и простаго перца по 8 зеренъ, $\frac{3}{4}$ ф. итальянскихъ макаронъ (соломки), 2 яйца, щепотку мускатнаго цвѣта, двѣ ложки сметаны, кореньевъ, ложку муки, 2 л. каперцевъ и ложку оливокъ.

281. Гусь съ грибнымъ соусомъ.

Разрѣжьте на части молодого ошипаннаго, выпотрошеннаго и опаленнаго гуся. Положите его въ кастрюлю, налей-

те въ нее воды, положите кореньевъ, пряностей и бѣлыхъ грибовъ, посолите и варите до мягкости, а между тѣмъ распустите въ другой кастрюль 1½ ложки масла, всыпьте въ нее муки, разведите бутылкой бульона, влейте неполный стаканъ сметаны, размѣшайте, добавьте нашинкованныхъ мелко грибовъ, вскипятите и облейте гуся.

Припасы: Гуся, кореньевъ по 1 шт., $\frac{1}{8}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, неполный стаканъ сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. муки, зелени петрушки и укропу.

282. Рагу изъ гуся.

Если остался отъ обѣда жареный гусь, то изъ него можно приготовить очень хорошее кушанье къ ужину, для чего надо оставшееся жаркое разрѣзать и разрубить на части, затѣмъ распустить въ кастрюль ложку масла, прибавить, безпрестанно помѣшивая, $\frac{1}{3}$ ложки муки, развести 2 стаканами бульона или, за неимѣніемъ его, кипятку, прибавить немного соуса отъ оставшагося жаркаго, соли, перца, положить туда разрѣзаннаго гуся. закрыть, дать вскипѣть, добавить отвареннаго уже картофеля, положить нарѣзанныхъ кусками кислыхъ яблокъ и, прокипятивъ, подавать.

283. Жареная утка. (Roti, canetons.

Роти, канетонъ.)

Обчистить, выпотрошить, опалить и хорошенько вымыть утку, а затѣмъ начинить груздями или гречневой кашей и жарить точно такъ-же какъ и гуся, но, конечно, такъ какъ она гораздо меньше гуся, то и время для жаренія ее требуется гораздо меньше. Самое лучшее жарить утокъ въ кастрюль, а если утка не очень жирна, то въ кастрюлю надо добавить столовую ложку масла и бульона и жарить до готовности, поворачивая и поливая бульономъ, въ которомъ она жарится.

Припасы: утку, бульону $\frac{1}{2}$ чашки, масла ложку, на начинку: капусты, яблоковъ, каши или груздей—по желанію.

284. Жаренныя дикія утки съ грибами.

Выпотрошите, опалите и вымойте утокъ, положите ихъ на полъ-часа подъ гнетъ, для того, чтобы приплюснуть ихъ,

а затѣмъ изжарьте ихъ на маслѣ въ кастрюлѣ, а между тѣмъ приготовьте грибы (сморчки), на каждую утку надо брать чашку сырыхъ грибовъ или даже болѣе этого; ихъ надо нашинковать помельче, сварить съ масломъ и солью и влить $\frac{1}{2}$ чашки воды и варить до тѣхъ поръ, пока вся вода не выкипитъ, тогда насыпать чайную ложку крупчатой муки и влить ложку сметаны; но слѣдить за тѣмъ, чтобы соусъ не былъ особенно жидокъ. Проварить его снова до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ и добавить ложечку мелкаго сахара для вкуса. Послѣ этого выложить утокъ на блюдо, обложить кругомъ грибнымъ соусомъ и подавать.

Припасы: Дикихъ утокъ 1—2, масла по $\frac{1}{4}$ ф на каждую утку, грибовъ стаканъ на каждую утку, масла ложку, перцу, сметаны неполный стаканъ, сахару толченаго одну ложечку.

285. Утка, фаршированная груздями.

Очистите, выпотрошите, опалите и вымойте утку и нафаршируйте, для чего сполосните въ холодной водѣ грузди, обсушите ихъ, изрубите, поджарьте въ маслѣ, положите перцу, мускатнаго орѣха, муки, сметаны, три яйца, размоченнаго бѣлаго хлѣба, фарша изъ телятины и зелени и обвяжите бумагой, намазанной масломъ, положите на сковороду и изжарьте въ печи. При подачѣ на столъ раздѣлите на части.

286. Молодая утка а—ля палестинъ.

(Canetons à la Palestine). Канетонъ а ля палестинъ.

Очистите, выпотрошите, опалите и хорошенько вымойте утокъ и обжарьте ихъ на противнѣ, а когда они въ половину будутъ готовы, выньте изъ духового шкафа, разрѣжьте на части и сложите въ обширную кастрюлю. Одновременно съ этимъ очистите земляную грушу, вымойте ее въ водѣ, осушите на салфеткѣ, сложите на растопленное въ сотейникѣ масло и обжарьте до колера, а затѣмъ посыпьте мелкимъ сахаромъ и ровно заколеруйте. Затѣмъ вынуть изъ масла въ кастрюлю, гдѣ сложены утки, налить краснымъ соусомъ и варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока утки и земляныя груши не упрѣютъ совершенно, а соусъ не

выкипитъ до надлежащей густоты. При подачѣ на столъ выложите утокъ на блюдо и переложите ихъ крутонами, а середину наполните земляными грушами, а сверху полейте процеженнымъ собственнымъ сокомъ.

287. Молодая утка съ рѣпою.

(Canetons braisés aux navets. Канетонъ брезе о наве).

Приготавливаются точно такъ-же, какъ и молодая утка а—ля палестинъ, но только съ тою разницею, что земляныя груши замѣняются рѣпою, а во всемъ остальномъ все одинаково.

288. Фаршированные тушеные утки.

(Canetons farcie. Канетонъ фарси.)

Утокъ можно фаршировать яблоками, кислой капустой, гречневой кашею, грибами, макаронами и т. д. и тушатся точно такъ-же, какъ и гуси, но ихъ обыкновенно подаютъ подъ краснымъ соусомъ и чаще всего съ солеными груздями.

О Т Д Ъ Л Ъ 6-й.

Кушанья изъ овощей и зелени, грибы, салаты и гарниры.

289. Фаршированная рѣпа.

Navets farcis. (Наве фарси).

Возьмите нужное количество рѣпы, вымойте и очистите ее, а затѣмъ сдѣлайте острымъ ножомъ надрѣзъ сверху ея — до половины ея толщины, положите рѣпу въ кастрюлю, долейте ее водой, но такъ, чтобы она едва покрывала рѣпу и уварите ее до мягкости, а затѣмъ приподымите сверху немного крышечку полуотрѣзанную верхнюю часть рѣпы, выньте изъ нее гарнирной ложечкой всю середину, протрите все вынутое черезъ сито и смѣшайте съ приготовленнымъ фаршемъ изъ говядины, а послѣ этого наполните этой массой середку рѣпы, закройте ее крышечкою, посыпьте сверху тертымъ сыромъ, помажьте масломъ и поставьте на $\frac{1}{4}$ часа въ духовой шкафъ, для того, чтобы заколеровалось. Подавать

на салфеткѣ, выложенной на блюдо, а къ рѣпѣ обыкновенно подаютъ въ соусникѣ соусъ демиглясъ.

Припасы: 3 шт. рѣпы, — 2 л. фаршу, — масла ложку, — сыру $\frac{1}{8}$ ф.; — ложку соуса демиглясъ.

290. Рѣпа, фаршированная кашей. Navets farcis. Ныве фарси.

Она готовится совершенно одинаково какъ и рѣпа съ мяснымъ фаршемъ, но вмѣсто говяжьяго фарша въ середину ее кладутъ фаршъ изъ манной каши, сваренной на молокѣ.

Донышки рѣпы съ горошкомъ.
Fonds de navets garnis aux petits pois.
Фондъ де наве гарни о пети пуа.

Очистите нѣсколько штукъ рѣпы, нарежьте ее тонкими пластами, обровняйте каждый кружокъ круглою пирожною выемкою и сдѣлайте въ серединѣ надрѣзъ круглой выемкой до половины толщины кружка, а затѣмъ сварите до мягкости, выскоблите всю середину ложечкой для гарнира такимъ образомъ, чтобы получилась чашечка, въ видѣ дна ортишока, затѣмъ сложите на сотейникъ, полейте распущеннымъ масломъ и фюме, поставьте въ духовой шкафъ и дайте заглясироваться. Подавая на столъ, положите на каждое донышко ложку зеленого горошку — англесъ, уложите на круглое блюдо и подавайте.

На дно блюда можно предварительно налить немного соуса демиглясъ.

291. Зеленый горохъ. Petits pois. Пети пуа.

Вывушите 2— $2\frac{1}{2}$ ф. зеленого горошку и отварите его въ соленой водѣ, отлейте на дурхшлакъ, облейте холодною водою и добавьте ложку масла, полъ ложки муки, соли по вкусу, укропу, бульону и немного сахара. Все это положить въ горохъ и уварить его до мягкости. Подаютъ съ бѣлымъ соусомъ.

Припасы: 2— $2\frac{1}{2}$ ф. гороха, — $\frac{1}{8}$ ф. масла, — $\frac{1}{2}$ л. муки, — 2—3 кусочка сахара.

292. Горохъ зеленый со сливками.

Вывушите 2— $2\frac{1}{2}$ ф. стручковъ, разрѣжьте каждый изъ нихъ на двѣ части, выложите въ кастрюлю, налейте на столько воды, чтобы она только покрывала ихъ, посолите по вкусу, прибавьте немного мелкаго сахара, уварите до мягкости, откиньте на рѣшето, дайте водѣ хорошенько стечь, добавить стаканъ или $1\frac{1}{2}$ сливокъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки муки съ ложкою масла и вскипятите. Вмѣсто муки влейте три разбитые желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, и сильно мѣшайте, а затѣмъ подогрѣйте, но не кипятите.

Припасы: 2— $2\frac{1}{2}$ ф. стручковъ, — $\frac{1}{2}$ б. сливокъ, — 6—8 желтковъ.

293. Зеленый горохъ съ масломъ.

Petits pois, sauce au beurre. Пети пуа, сосъ о бѣръ.

Возьмите очищенного гороха и отварите его въ соленой водѣ, слейте воду и добавьте въ воду двѣ ложки сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, закройте кастрюлю крышкою, встряхнуть кастрюлю и подавать къ столу.

294. Красная капуста. Choux rouge. Шу ружъ.

Отдѣлите отъ кочня листки красной капусты, вырѣжьте изъ нихъ толстый осередокъ и нашинкуйте мелко, а затѣмъ нашинкуйте двѣ луковицы и обжарьте въ маслѣ въ большой кастрюлѣ, а когда будетъ готово, положите капусту, посолите по вкусу, добавьте немного перцу и уксусу, обжарьте на легкомъ огнѣ до мягкости и подавайте къ столу. Необходимо наблюдать затѣмъ, чтобы капуста не переварилась, такъ какъ въ противномъ случаѣ она приметъ синеватый оттѣнокъ.

Припасы: 1 л. масла, 2 луковицы, 1 коч. капусты, 1 л. уксуса.

295. Земляная груша. Топинамбуръ. Топинамбургъ.

Возьмите сколько нужно земляной груши, очистите и промойте ее, а затѣмъ осушите на полотенцѣ и выложите на масло въ сотейникъ, добавьте туда немного лимоннаго сока и посолите по вкусу, а затѣмъ заколеруйте со всѣхъ

сторонъ. Послѣ этого залейте краснымъ соусомъ, накройте кастрюлю крышкою и варите до полной готовности, а затѣмъ выберите на глубокое блюдо, соусъ процѣдите, добавьте кусочекъ сливочнаго масла, прибавьте по вкусу лимоннаго сока и залейте этимъ соусомъ приготовленную грушу.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. земляной груши, столовую ложку масла, лимоннаго сока ложку, соусу 2 ст. ложки.

296. Сладкій горохъ съ гренками.

Petits pois secs à la russe. Пети пуа секъ
а ла руссѣ.

Залейте кипяткомъ чайную чашку сладкаго гороха и дайте постоять въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа въ закрытой посудѣ. Затѣмъ слейте воду, выложите горохъ въ кастрюлю и налейте на него столько воды, чтобы она покрывала его на полвершка, но не болѣе того; поставьте кастрюлю на плиту, накройте крышкою и дайте хорошенько прокипятить нѣсколько разъ, а затѣмъ сдѣлайте подправку изъ одной ложки муки, растертой вмѣстѣ съ двумя ложками хорошаго масла; когда вы сотрете муку съ масломъ, добавьте немного холодной воды и еще размѣшайте, чтобы не было комковъ, а затѣмъ прилейте немного воды, въ которой варился горохъ, размѣшайте и вылейте въ кипящій горохъ, размѣшайте еще разъ и, по желанію, прибавьте по вкусу соли и сахару, накройте крышкою и дайте прокипятить еще разъ, а потомъ вылейте на блюдо, обложите обжаренными гренками и подавайте.

Припасы: Сладкаго зеленаго горошка 1 чайную ложку, стол. ложку муки, 2 л. масла, бѣлый хлѣбъ для гренковъ.

297. Печеная брюква.

Отберите нѣсколько брюквъ, вымойте и оботрите ихъ почище ихъ досуха и испеките въ духовой или русской печи ($2\frac{1}{2}$ часа), снимите ножомъ верхнюю кожицу и подавайте. Къ печеной брюквѣ обыкновенно подаютъ сливочное масло.

298. Артишоки. *Artichauts naturelle.* Артишо натюрель.

Возьмите нѣсколько артишоковъ, оторвите отъ нихъ нѣ-

сколько нижнихъ листьевъ и обрѣжьте колючіе концы, вымойте ихъ хорошенько и варите въ круто насолненной водѣ въ теченіи $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа, а когда вода совершенно стечетъ, то вырѣжьте концомъ остраго ножа середину ихъ (волока), уложите снова въ кастрюлю и залейте снова кипяткомъ, въ которомъ варились артишоки, и варите до полной готовности, а затѣмъ выньте на салфетку, выложенную на блюдо, и подавайте. Къ артишокамъ обыкновенно подаютъ соусъ сабайонъ или уксусный соусъ.

299. Фаршированная капуста. *Soupe farsie.*

Шу фарси.

Возьмите кочанъ капусты, оторвите отъ него первый рядъ листьевъ, обрѣжьте кочерыжку, вымойте его въ холодной водѣ и, положивъ въ глубокую посуду, закройте и оставьте его въ кипяткѣ на четверть часа, а между тѣмъ приготовить фаршъ изъ мякоти жареной говядины или телятины и мякоти бѣлаго хлѣба, предварительно вымоченнаго въ молокѣ, а затѣмъ хорошо отжатаго и одной луковицы. Все это изрубить помельче, посолить по вкусу, посыпать перцемъ и пемного мускатнымъ орѣхомъ, добавить два желтка и ложку масла, порубить еще немного и протереть такимъ образомъ, чтобы составила масса въ родѣ тѣста, а затѣмъ влейте полстакана свѣжей сметаны и ложку рубленнаго говяжьего жира и все это размѣшать. Послѣ этого вынуть кочанъ изъ кипятка, облить его холодной водою, выжать и вырѣзать самый верхъ середины головки этого кочна, сдѣлавъ отверстіе величиною съ чайную чашку, и наполнить фаршемъ, а затѣмъ отдѣлать какъ можно осторожнѣе листки капусты, но такъ, чтобы не оторвать ихъ, и между каждымъ листкомъ кочана выкладывать по ложкѣ фарша; уложивъ весь фаршъ, связать весь кочанъ хорошенько ниткою и положить его въ такую кастрюлю, гдѣ бы онъ могъ помѣщаться только одинъ, и залить его сверху хорошимъ говяжьимъ бульономъ и варить его до готовности. Одновременно съ этимъ приготовить подливку: распустить въ кастрюлѣ двѣ столовыя ложки масла, всыпать двѣ столовыя ложки муки и мѣшать до тѣхъ поръ, пока не зарумянится, а затѣмъ добавить бутылку бульона, размѣшать и дать про-

кипятъ, посолить по вкусу и прибавить немного сахара. Подавая къ столу, взбить въ отдѣльной посудѣ два желтка и стаканъ сметаны и, взбивая непрерывно, вылить въ нее подливку, хорошенько размѣшать и, вынувъ кочанъ какъ можно осторожнѣе изъ бульона, снять съ него нитки, залить сметанною подливкою и подавать.

Припасы: Кочанъ капусты, жареной телятины или говядины $1\frac{1}{2}$ ф., бѣлый хлѣбъ 1, луковицу 1, перцу, соли и мускатнаго орѣха понемногу, 2 яичныхъ желтка, масла 1 стол. л., сметаны $\frac{1}{2}$ стакана, говяжьего жира 1 стол. ложку. На подливку: масла 2 л., муки 2 л., бульона 1 бут., 2 желтка, сметаны 1 стаканъ.

300. Цвѣтная капуста съ сабайономъ.

Choux fleurs. Шу флеръ.

Очистить и отобрать листья у цвѣтной капусты, обрѣзать отчасти стволъ, перемыть и, положивъ въ кастрюлю, залить холодною водою и дать стоять около двухъ часовъ, а за часъ до обѣда вскипятить въ отдѣльной посудѣ круто подсоленную воду и когда закипитъ, то слить съ цвѣтной капусты воду и залить ее соленымъ кипяткомъ и поставить капусту вариться до готовности, т. е. до полной мягкости, а когда все будетъ готово, то выньте осторожно дурхшлаковою ложкою каждый кустикъ на рѣшето и дайте водѣ стечь, а потомъ уложите на блюдо и залейте сабайономъ.

Припасы: 6 шт. цвѣтной капусты, 6 желтковъ, 6 стол. ложекъ мелкаго сахара, винограднаго бѣлаго вина 1 стак.

301. Соусъ изъ шпината съ яйцами. Sauce d'épinards. Соосъ депинардъ.

Отберите 2 ф. листовъ молодого шпината, промойте его въ водѣ, выложить въ кастрюлю и залить кипяткомъ на столько, чтобы вся зелень была покрыта имъ сверху, тогда откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ, и сложивъ зелень въ деревянную чашку, порубить сѣчкою, снова положить на рѣшето, протереть деревянною ложкою въ широкую посуду, а затѣмъ добавить въ шпинатъ стаканъ молока, размѣшать и поставить варить, а какъ только закипитъ, влейте подправку, сдѣланную изъ одной столовой ложки муки и $\frac{1}{2}$

ложки масла, стертыхъ вмѣстѣ и разведенныхъ водою или молокомъ, добавить сахара по вкусу и щепотку мускатнаго орѣха, дать прокипятъ минутъ 15—20, выложить на блюдо, посолить по вкусу, обложить сваренными въ мѣшочекъ яйцами, гренками и подавать.

Припасы: 2 ф. шпината, молока стаканъ, щепотку мускатнаго орѣха, муки и масла по 1 ложкѣ, 1 лимонъ.

302. Картофель въ сметанѣ. Pomme de terre.

Помъ де теръ.

Возьмите нужное количество картофеля, очистите его, изрѣжьте ломтиками, сложите въ растопленное на сковородѣ масло и поставьте на огонь, обжарьте съ обѣихъ сторонъ такимъ образомъ, чтобы подрумянить картофель со всѣхъ сторонъ, а затѣмъ переложите на металлическое блюдо или выложенную сковороду, залейте сметаною и поставьте въ горячую печь, а когда заколеруется и сметана достаточно выкипитъ, то подавайте на столъ прямо на сковородѣ.

Припасы: 2 ф. картофеля, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. хорошей сметаны.

303. Фасоль Haricots. Гарико.

Очистите отъ стебельковъ два фунта стручковъ фасоли, вымойте, нашинкуйте вдоль и наискось и, положивъ въ горшокъ, добавить въ него $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, накройте крышкою и поставьте въ духовой шкафъ или печь, а когда будутъ готовы, посолите по вкусу, положите немного мелкаго сахара, размѣшайте, поставьте еще на $\frac{1}{4}$ часа въ печь и подавайте съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

304. Бобы. haricots. Гарико.

Намочите съ вечера въ холодной водѣ 1 ф. бѣлыхъ бобовъ, а передъ обѣдомъ за два часа вскипятите бобы въ кипяткѣ, слейте воду и замѣните ее бульономъ, добавьте двѣ ложки масла и тушите до мягкости на легкомъ огнѣ, накрывъ крышкою, добавьте немного лимоннаго сока или ложку уксуса.

Припасы: 1 ф. бобовъ, 2 ложки масла, лимоннаго сока ложку.

305. Картофель въ мундирѣ. Pomme de terre en robe de chambre Поммъ де теръ анъ робъ де шамбръ.

Возьмите сколько надо картофелю, вымойте его въ нѣсколькихъ водахъ, положите въ кастрюлю, добавьте соли и поставьте на огонь, а когда будетъ готово, слейте воду и оставьте на край плиты. Подаютъ со сливочнымъ масломъ или нашинкованными, на не мелко, груздями, облитыми ложкою прованскаго масла и ложкою же уксусу.

306. Спаржа. Asperges. Аспержъ.

Возьмите нужное количество спаржи, очистите съ нее кожицу до самой головки и опустите въ холодную воду, а затѣмъ, когда она будетъ вся очищена, свяжите ее въ небольшіе пучки штукъ по 10 или по 15 и опустите ее въ круто посоленный кипяткъ и варите въ теченіи $\frac{1}{4}$ часа, но на самомъ большемъ огнѣ. Спаржа только тогда хороша, когда она не переварена, такъ какъ въ противномъ случаѣ она получаетъ непріятный водянистый вкусъ. По прошествіи 20 мин. выньте спаржу осторожно на рѣшето и облейте холодною водою, а тогда развяжите пучки, сложите на салфетку, выложенную на блюдо, головками къ серединѣ его и подавайте.

Припасы: Спаржи 1 ф., соусъ сабайонъ или уксусъ, смѣшанный съ прованскимъ масломъ.

307. Кукуруза. Blé de Turqui. (Бле де тюрки).

Возьмите молодой кукурузы, очистите ее отъ листьевъ, вымойте въ холодной водѣ и варите въ круто посоленномъ кипяткѣ до готовности, т. е. до мягкости. Къ обѣду подаютъ на салфеткѣ, положенной на блюдо, а къ ней сливочное или хорошее чухонское масло. Унасъ кукуруза употребляется очень рѣдко, но на югѣ считается любимымъ кушаньемъ у многихъ любителей.

308. Фаршированные огурцы. Concombres farcies.
Конкомбръ фарси.

Отберите нѣсколько штукъ крупныхъ свѣжихъ огурцовъ, очистите ихъ отъ кожицы, сдѣлайте въ одномъ концѣ отверстіе, обдайте кипяткомъ, а затѣмъ выньте изъ сдѣланна-

го отверстія зернушки, промойте огурцы въ холодной водѣ, осушите на салфеткѣ, нафаршируйте заранѣе приготовленнымъ фаршемъ изъ кнеля, и завернувъ каждый огурецъ въ тоненькій ломтикъ шпека, обвяжите его ниткой, сложите въ сотейникъ, налейте въ него куринаго или мясного бульона на столько, чтобы огурцы были совершенно покрыты имъ и, накрывъ крышкою, уварите ихъ до полной мягкости (на маломъ огнѣ). Послѣ этого снимите съ нихъ шпекъ, выложите огурцы въ глубокое блюдо и облейте соусомъ сюпремъ, приготовленнымъ на бульонѣ, въ которомъ варились огурцы.

Припасы: 2—5 огурцовъ, фаршу 2—5 ложекъ, шпекъ 2—5 ломтиковъ, соусу—ложка.

309. Брюква на пару.

Отберите нѣсколько штукъ брюквы, вымойте ее какъ можно лучше, положите въ кастрюлю и уварите до мягкости, а затѣмъ, вынувъ на противень или желѣзный листъ, поставьте въ горячую печь, а когда она хорошенько обсохнетъ, выньте изъ печи или духового шкафа и, выложивъ на блюдо, подавайте горячей. Къ ней подаютъ сливочное масло.

310. Сафой. (Капуста итальянская).

Обрѣжьте верхніе листья и разрѣжьте кочанъ на четыре части, сполосните въ водѣ и прокипятите два раза въ крутомъ кипяткѣ, а затѣмъ откиньте на рѣшето, а между тѣмъ выложите дно кастрюли тоненькими ломтиками шпеку, положите на нихъ капусту, налейте бульону съ одною ложкою масла и уварите до мягкости. Одновременно съ этимъ поджарьте $\frac{1}{2}$ ложки масла съ ложкою муки, разведите бульономъ и прокипятите, разбейте два яичныхъ желтка и разведите ихъ горячимъ соусомъ, мѣшая какъ можно шибче, а затѣмъ подогрѣйте до самаго горячаго состоянія, облейте этимъ капусту.

Припасы: 3—4 кочана капусты, $\frac{1}{4}$ ф. шпека, $\frac{1}{8}$ ф. масла, ложку муки, 2 желтка.

311. Брюссельская капуста.

Очистите сколько нужно брюссельской капусты, вскипятите въ круто посоленномъ кипяткѣ, откиньте на рѣшето и,

когда вода стечетъ, подавайте на блюдѣ съ соусомъ изъ толченыхъ сухарей съ масломъ. Можно просто облить ихъ этимъ соусомъ.

312. Тушеная капуста.

Нашинкуйте кочанъ капусты, положите ее въ кастрюлю, налейте столько воды, чтобы она покрывала ее, добавьте двѣ ложки масла, закройте крышкою и тушите, а когда капуста будетъ готова, прибавьте немного сахара и уксуса и, снявъ крышку, дайте соусу выкипѣть до тѣхъ поръ, пока капуста не подрумянится немного.

313. Капуста, фаршированная по русски.

Choux farcie à la russe. Шу фарси а ля руссе.

Возьмите хорошій кочанъ капусты, отнимите отъ него всѣ зеленые листья и выдолбите середину, а затѣмъ положите его въ муравлений горшокъ, нашинкуйте по мельче всю вынутую середину капусты и, перемѣшавъ ее съ толчеными сухарями, выложите этотъ фаршъ въ выдолбленную середину (сколько войдетъ), положите сверху нѣсколько кусочковъ сливочнаго масла и облейте все сливками, накройте горшокъ крышкою и поставьте его въ печь.

Припасы: Кочанъ капусты, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла и бутылка сливокъ.

314. Кислая капуста съ грибами и сметаною.

Отварите сушеныхъ грибовъ и залейте этимъ грибнымъ бульономъ четыре стакана кислой обваренной капусты, добавьте нашинкованныхъ какъ можно мельче грибовъ, посолите по вкусу, смѣшайте и варите, а когда капуста нѣсколько уварится, то влейте въ нее стаканъ сметаны и ложку поджаренной въ маслѣ муки, размѣшайте все вмѣстѣ, закройте кастрюлю крышкою и варите до готовности.

Припасы: 2 ф. кислой капусты, $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

315. Горячій винигретъ.

Очистите и приготовьте цвѣтной капусты, артишоковъ, моркови, кольраби, брюссельской капусты и т. д., а затѣмъ

сварите все въ отдѣльности въ круто насоленномъ кипяткѣ съ масломъ, или самое лучшее въ бульонѣ и наръжьте ровными кусочками, а между тѣмъ уложите дно невысокой, но довольно объемистой кастрюли ломтиками шпика или-же масла и уложите рядами по окружности кастрюли въ первомъ капусту цвѣтную такъ, чтобы она образовала собой кольцо, затѣмъ сдѣлайте кольцо изъ кольраби и т. д., а въ самую середину артишокъ—донушкомъ кверху. Все это закройте сверху тоненькими ломтиками шпика или масла, затѣмъ снова овощи и зелень, а на нихъ ломтики варенаго или копченаго языка, а на самый верхъ маленькіе кусочки масла, облейте все бульономъ и поставьте на $\frac{1}{4}$ часа въ печь. Подавать, выложивъ на блюдо, снять сверху шпикъ и облить маслянымъ соусомъ.

316. Тюръ изъ кислой капусты.

Возьмите кочанъ мягкой квашенной капусты и изрѣжьте его на правильные четырехугольные пласты и сложите въ каменную чашку, а затѣмъ наръжьте изъ кисло-сладкаго хлѣба четырехугольные гренки и, нашинковавъ одну луковицу, положите все это въ капусту. Затѣмъ приготовьте немного натертаго кисло-сладкаго хлѣба, рубленной зелени укропа, кербелю, шарлотокъ, эстрагону и петрушки и, выложивъ все это въ чашку, полейте сверху прованскимъ масломъ, перемѣшайте немного, прибавьте квасу, кислыхъ щей, перемѣшайте снова и прибавляйте по немногу масла и кислыхъ щей до тѣхъ поръ, пока хлѣбъ не пропитается какъ слѣдуетъ быть, а затѣмъ посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и выложите въ глубокое блюдо.

Припасы: 1 кочанъ капусты, $\frac{1}{2}$ б. кислыхъ щей, $\frac{1}{2}$ б. кваса, пеклеванный хлѣбъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла (по желанію) и немного зелени.

317. Фаршированный картофель. (*Pomme de terre farcie.* Помъ де теръ фарси).

Вымойте и отварите въ круто насоленномъ кипяткѣ сколько нужно картофелю, а когда онъ сварится (не разваривайте), то очистите его и обровняйте, а потомъ выньте изъ него середину такимъ образомъ, чтобы края его были до-

вольно толсты. Одновременно съ этимъ поджарьте въ маслѣ одну нашинкованную луковицу и положите въ этотъ лукъ картофель, который вынули изъ середины картофеля, разомните ложкою, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и щепоткой мускатнаго орѣха и нафаршируйте картофель такимъ образомъ, чтобы онъ оставался въ цѣломъ видѣ, посыпьте толчеными сухарями, полейте сверху масломъ, выложите на подмазанный листъ и заколеруйте въ горячей печкѣ. Подавать горячимъ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. картофеля, $\frac{1}{4}$ ф. масла, луковицу, толченыхъ сухарей 2 стакана.

318. Картофельная драчена. (Запеканка).

Сварите до мягкости 1— $1\frac{1}{2}$ ф. очищеннаго картофеля, слейте воду и разотрите картофель въ той-же кастрюлѣ деревянной толкушкой, пока онъ еще не простылъ, посолите его по вкусу, прибавьте въ него полную ложку масла и непрерывно мѣшайте до тѣхъ поръ, пока совершенно не побѣлѣетъ, а затѣмъ разведите $\frac{1}{2}$ бут. молока, размѣшайте все вмѣстѣ, добавьте три желтка, размѣшайте снова и выложите въ сотейникъ, вымазанный масломъ, обсыпьте сверху сухарями и испеките въ горячей печкѣ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. картофеля, три яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{1}{2}$ бут. молока.

319. Картофельные крокеты.

Приготовьте густаго картофельнаго пюре, раздѣлите его на нѣсколько равныхъ частей, придайте имъ форму зразъ, добавьте въ пюре масла, сливокъ и два желтка, обваляйте въ яйцахъ и тертой булкѣ и поджарьте въ растопленномъ маслѣ, или фритюрѣ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока, два желтка, 2 яйца, сухарей $\frac{1}{4}$ ф., $\frac{1}{4}$ ф. масла или фритюръ.

320. Картофельныя котлеты. (Côtelettes de pomme de terre. Котлетъ де помъ де теръ.)

Вымойте картофель и отварите его, наливъ холодной воды, очистите и протрите еще горячимъ сквозь дуршлякъ,

добавьте въ него $\frac{1}{2}$ ложки масла, два яйца, всыпьте $\frac{1}{4}$ стакана муки, добавьте немного толченаго сахара, посолите по вкусу, сдѣлайте котлеты, помажьте каждую изъ нихъ яйцомъ, обваляйте въ толченыхъ сухаряхъ и жарьте въ маслѣ, а когда будутъ изжарены, то облейте сверху грибнымъ или молочнымъ соусомъ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. картофеля, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ст. муки, 2 куска сахара, яйцо, 4 сухаря, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

321. Фаршированныя грузди. (Mousserons farcis. Муссеронъ фарси).

Отберите сколько надо одинарныхъ соленыхъ груздей, положите ихъ въ кипятокъ, заварите, откиньте на сито и осушите полотенцемъ. Одновременно съ этимъ поджарьте на маслѣ нѣсколько нашинкованнаго рѣпчатаго и зеленого лука, положить рубленые шампиньоны, рубленую зелень, соли и перцу и поджарьте, а затѣмъ смажьте сковороду масломъ, насыпьте на середину каждого груздя по немногу толченыхъ сухарей и рубленыхъ шампиньоновъ, выложите грузди на сковороду, посыпьте сверху еще немного толчеными сухарями, полейте масломъ и поставьте въ горячую печку, а когда подрумянятся, то снимите на блюдо, а вмѣсто ихъ налейте на сковороду $\frac{1}{4}$ ф. грибнаго бульона, заварите сокъ до густоты и залейте имъ грузди, выложенные на блюдо.

Припасы: 15—20 груздей, 15 шампиньоновъ, зелени, зеленого лука, стаканъ толченыхъ сухарей и $\frac{1}{4}$ ф. масла.

322. Бобы по бретонски. Haricots blancs à la Bretonne. Гарико бланъ а ля Бретонъ.

Нашинкуйте какъ можно мельче двѣ луковицы и поджарьте ихъ въ маслѣ, а когда лукъ начнетъ желтѣть, то выложите его на сито, протрите сквозь сито и снова положите въ кастрюлю, положите въ нее-же приготовленные бобы (консервы), хорошенько размѣшайте, поставьте на плиту, добавьте ложку масла, размѣшаннаго съ $\frac{1}{2}$ ложкой муки, и когда вскипитъ и загустѣетъ, то посолите по вкусу, выложите на глубокое блюдо и подавайте.

Припасы: бобовъ консервовъ одну банку или жестянку, $\frac{1}{8}$ ф. масла, двѣ луковицы и бѣлый хлѣбъ. 9°

323. Сельдерей по французски. *Celleri en carde à la française*. Селери анъ кардъ а ля франсезъ.

Очистить и обланжирить, т. е. вскипятить въ соленой водѣ одинъ разъ, слить воду и облить холодною водою сколько надо сельдерей, вынуть сельдерей на столъ, посолить его солью, смѣшанной съ перцемъ, сложить въ продолговатую кастрюлю, облить жирнымъ бульономъ, покрыть тоненькими ломтиками шпика, закрыть кастрюлю крышкою и уварить на легкомъ огнѣ до мягкости. Одновременно съ этимъ приготовить красный соусъ, выкипятить его до надлежащаго вкуса съ сокомъ и гласомъ и процѣдить сквозь салфетку. Когда будетъ готовъ, то выбрать сельдерей на сито, обрывать, выложить на глубокое блюдо и подавать, обливъ предварительно приготовленнымъ краснымъ соусомъ.

Припасы: Сельдерей 8—10 шт., $\frac{1}{2}$ ф. шпика, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки.

324. Латукъ подъ краснымъ соусомъ.

Laitues, sauce rouge. Летное соусъ ружъ.

Отберите, очистите и вымойте нѣсколько штукъ кочаннаго салата, вскипятите, откиньте на рѣшето, облейте холодною водою, отожмите, выложите на доску, посолите по вкусу, заверните и, уложивъ въ форму, покройте сверху тонкимъ слоемъ шпика и, наливъ бульономъ, уварите на легкомъ огнѣ до мягкости. Затѣмъ снимите шпикъ и, осушивъ на ситѣ, переложите на блюдо, перекладывая ряды гренокъ и залейте все сверху краснымъ соусомъ. Его можно, вмѣсто гренокъ, переложить фаршемъ и сварить, какъ мы только что описали.

Припасы: 6 шт. кочаннаго салата, $\frac{1}{2}$ языка соленнаго, 2 лота масла, немного муки и бѣлый хлѣбъ.

325. Жареные грибы.

Очистите, какъ слѣдуетъ быть, грибы, разрѣжьте ихъ на нѣсколько частей и немедленно положите въ холодную воду, а между тѣмъ распустите на сковородкѣ столовую ложку масла и обжарьте въ немъ мелко нашинкованную луковицу, *) выжмите грибы и кладите ихъ **) прямо на сковородѣ,

*) Можно и не класть лука.—**) Сразу всѣ вместе.

гдѣ жарился лукъ, и жарьте ихъ въ теченіи $\frac{1}{4}$ часа, безпрестанно помѣшивая для того, чтобы они не пригорѣли, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и слегка мукою, положите еще масла и хорошенько размѣшайте, а затѣмъ дайте еще жарится, безпрерывно помѣшивая, а затѣмъ вылейте на нихъ полъ стакана сметаны, размѣшайте еще разъ, прокипятите и подавайте.

326. Шампиньоны а ля пулетъ. *Champignons à la poulets*. Шампиньонъ а ля пуле.

Очистите шампиньоны отъ кожицы и нашинкуйте ихъ кружочками, обмойте и сложите въ сотейникъ на растопленное масло, добавьте лимоннаго сока, посолите по вкусу, налейте ложку бульона, накройте крышкою и жарьте до мягкости, а затѣмъ, заправивъ густымъ соусомъ пулетъ, поставьте на десять минутъ на паръ, а когда шампиньоны пропитаются соусомъ, то выложите ихъ въ глубокое блюдо, посыпьте слегка зеленью петрушки и, обложивъ крутонами, подавайте.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ, соусу пулетъ $\frac{1}{2}$ ф., масла $\frac{1}{4}$ ф., лимоннаго соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона.

327. Свѣжая капуста по нѣмецки.

Нашинкуйте какъ можно мельче свѣжей сафойной капусты, вымойте ее въ холодной водѣ и за полъ часа до обѣда, опустите въ соленый кипятокъ, сварите въ немъ до мягкости, отлейте на дуршпакъ и, пока стекаетъ съ нее вода, положите въ кастрюлю кусокъ масла и поджарьте его до чернаго цвѣта, а затѣмъ положить капусту въ это масло, размѣшать и, посолить по вкусу, посыпать перцемъ и щепоткой мускатнаго орѣха. Подавать съ крутонами.

Припасы: Сафойной капусты 2—3 кочня, $\frac{1}{8}$ ф. масла, перца $\frac{1}{2}$ чайныхъ ложки и $\frac{1}{8}$ л. мускатнаго орѣха.

328. Цвѣтная капуста по-польски (*Choux fleurs à la polonaise*). Шу флеръ а ля полонезъ.

Очистить цвѣтную капусту и обрѣзать всѣ зеленые отростки и положить ее въ холодную воду, а между тѣмъ вскипятите въ кастрюлѣ воду, посолите ее покрупче, положите

въ эту воду капусту и кусочекъ масла, закройте кастрюлю крышкою и когда вода закипитъ, то составьте кастрюлю съ огня на столъ и оставьте въ ней капусту до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается мягкою. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ, разогрѣйте ее, выложите на сито, а затѣмъ, когда вся вода стечетъ, положите на салфетку, уложенную на блюдо, и залейте сверху польскимъ соусомъ. Соусъ можно подавать также и отдѣльно.

Припасы: 1—2 кочна цвѣтной капусты, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 2—3 толченыхъ сухаря.

329. Фаршированныя томаты. Tomates farcies. Томатъ фарси.

Выберите нѣсколько томатовъ одинаковой величины, вымойте ихъ въ холодной водѣ, срѣжьте верхнія частицы и выжмите осторожно сокъ и сѣмена для того, чтобы не повредить самихъ плодовъ и, положивъ на растопленное масло въ сотейникъ, посолите по вкусу, а одновременно съ этимъ приготовьте фаршъ кнель и наложите его въ томаты до половины каждаго; покройте фаршъ сверху финьзербомъ, приготовленнымъ изъ шампиньоновъ, посыпьте тертымъ хлѣбомъ, побрызгайте масломъ и поставьте на 20 минутъ въ горячую печь. Когда томаты поспѣютъ, то выберите ихъ поосторожнѣе на блюдо, подложите подъ каждый крутончикъ, а въ сокъ, гдѣ жарились томаты, добавьте ложку красного соуса, рюмку мaderas и выкипятите все до нужной густоты и, процѣдивъ, подлейте на блюдо. Ихъ впрочемъ, можно фаршировать и однимъ рисомъ съ томатнымъ соусомъ.

330. Огурцы подъ краснымъ соусомъ.

Concombres en cardes à l'espagnole Конкомбръ анъ кардъ а леспаньоль.

Очистите нѣсколько огурцовъ и разрѣжьте каждый изъ нихъ на четыре части, вырѣзать мякоть и, обровнять и заварить въ круто посоленномъ кипяткѣ. Затѣмъ отлейте на дурхшлагъ, выложите въ небольшую кастрюлю, покройте тоненькими ломтиками шпика, залейте брезомъ и уварите до мягкости. Передъ подачей на столъ, выложите осторожно на сито, очистите отъ шпика и кореньевъ, выложите

на глубокое блюдо, залейте вскипяченнымъ краснымъ соусомъ, посыпьте зеленью петрушки и обложите крутонами.

331. Шпинатъ зимній. (Ярмушъ).

Epinards d'hiver à la bourgeoise. Епинаръ диверъ а ля буржуазъ.

Очистите шпинатъ и выберите изъ него толстые осередки и, выложивъ въ круто посоленный кипятокъ, уварите его до мягкости, а когда онъ будетъ готовъ, отлить на дурхшлагъ, облить холодною водою, отжать и изрубить какъ можно мельче. Затѣмъ сварите свеклу до мягкости, очистите и изотрите на теркѣ, а за полъ часа до подачи на столъ положите шпинатъ на растопленное масло въ кастрюлю, поджарьте на плитѣ на легкомъ огнѣ, всыпьте ложку муки, размѣшайте, разведите молокомъ со сливками, скипятите снова, посолите по вкусу, посыпьте щепоткой мускатнаго орѣха и мелкимъ сахаромъ и выложите въ глубокое блюдо. При подачѣ гарнируется крутончиками изъ омлета или выпускными яйцами.

332. Молодая морковь а ля метръ д'отель.

(Carottes à la maitre d'hôtel). Каротъ а ля метръ дотель.

Очистите острымъ ножомъ каротель или молодую морковь, наточите ее ровными заостренными трубочками, обланжирьте въ водѣ, и когда она закипитъ, отлейте на дурхшлагъ и выложите въ кастрюлю, а за нѣсколько минутъ до подачи на столъ прибавьте немного сливочнаго масла и мелко изрубленной зелени петрушки; выложите на глубокое блюдо и обложите крутончиками. Эту морковь можно подавать, по желанію, съ соусомъ велюте, или съ соусомъ изъ малаги.

333. Бобы зеленые по англійски. Haricots verts

à l'anglaise. Гарики веръ а ланглезъ.

Возьмите на каждую персону по $\frac{1}{4}$ фунта зеленыхъ бобовъ, оборвите ихъ оконечности, тщательно вымойте въ холодной водѣ, нашинкуйте наискось, а за четверть часа до обѣда опустите въ кипящую бѣлымъ ключемъ круто посоленную воду, и какъ только бобы будутъ готовы, отлей-

те воду на дурхшлагъ и укладывайте рядами на блюдо, перекладывая ихъ кусочками хорошаго сливочнаго масла.

Припасы: Зеленыхъ бобовъ $1\frac{1}{2}$ — 2 ф., сливочнаго масла $\frac{1}{2}$ ф.

334. Молодой горохъ по англійски. (Petits pois à l'anglaise). Пети пуа а ланглезь.

Возьмите на каждую персону по $\frac{1}{4}$ ф. лопаточекъ молодого сахарнаго горошка, оборвите у стручковъ оконечности съ обѣихъ сторонъ и вымойте въ холодной водѣ. За 15—20 минутъ до подачи на столъ опустите приготовленные стручки въ кипящую бѣлымъ ключемъ воду и когда они сварятся, отлейте поосторожнѣе на дурхшлагъ, а затѣмъ выкладывайте рядами на глубокое блюдо, порекладывая ихъ кусочками сливочнаго масла. Подаютъ горячимъ.

Припасы: 2 ф. горошку и $\frac{1}{2}$ масла.

335. Земляныя груши по-ліонски. (Tortinambour à la lyonnaise). Топинамбуръ а ля ліонезъ.

Возьмите по полъ фунта земляныхъ грушъ на каждого человѣка, вымойте ихъ въ холодной водѣ, очистите каждую отъ верхней кожицы и положите въ холодную воду, разбавленную уксусомъ, а когда всѣ груши будутъ такимъ образомъ очищены, то слейте воду, всыпьте ложку муки, размѣшайте, влейте воды и вымойте такъ, чтобы на грушахъ не оставалось ни малѣйшей черноты, тогда выберите ихъ на салфетку, осушите и выложите въ растопленное масло въ сотейникъ, добавьте туда лимоннаго сока ($\frac{1}{2}$ лимона), посолите по вкусу, покройте кастрюлю крышкою и поставьте ее на легкій огонь на плиту, а когда груши зарумянятся, то переверните и подрумяньте такимъ образомъ со всѣхъ сторонъ, послѣ этого залейте краснымъ соусомъ, а когда они сдѣлаются совершенно мягкими, то выложите ихъ на глубокое блюдо, процѣдите соусъ, размѣшайте его съ небольшою частью сливочнаго масла, добавьте ложечку лимоннаго сока, $\frac{1}{2}$ ложечки толченаго сахара и залейте этимъ земляную грушу.

336. Спаржа съ бешемелемъ. (Pointes d'asperges à la béchamèle. Пуанъ даспержъ а ля бешамель.

Очистить спаржу до половины, нарѣзать на ровныя части и сварить въ круто насоленномъ кипяткѣ, а когда спаржа будетъ готова, то откиньте ее на сито, обдайте холодной водою, осушить на салфеткѣ, выложите въ сотейникъ на растопленное въ немъ масло и поджарьте немного, а передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, добавьте столько бешемеля изъ сливокъ сколько, будетъ нужно для того, чтобы спаржа была достаточно густа, тогда размѣшайте ее, посолите по вкусу, посыпьте слегка сахаромъ, выложите на глубокое блюдо и обложите крутонами или гренками.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. спаржи, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, булку на гренки.

337. Фонды изъ артишоковъ съ горошкомъ.

Fonds d'artichauts gaxnis aux petits pois. Фондъ дртишо гарни о пети пуа.

Очистите низы артишоковъ и срѣжьте листья такимъ образомъ, чтобы оставался только одинъ середокъ въ видѣ круглой чашечки, а послѣ этого натрите каждый очищенный артишокъ лимономъ и опустите въ холодную воду разведенную съ уксусомъ. Когда всѣ артишоки будутъ такимъ образомъ очищены, то выложить ихъ въ круто посоленный кипятокъ, вскипятить, а затѣмъ выбрать въ холодную воду, очистить середину отъ мякоти и положить на масло, растопленное въ кастрюлѣ, выжать туда же сокъ изъ одного лимона и покрыть бумагою, а минутъ за 25—35 до подачи на столъ добавить въ кастрюлю стакана полтора бульона, поставить на плиту, закрыть крышкою и варить до тѣхъ поръ, пока сокъ не выкипитъ и артишоки не зарумянятся, а тогда влить краснаго соуса и прокипятить еще разъ. Одновременно съ этимъ сварить вылущенный молодой горошекъ, сложить его въ кастрюлю, размѣшать со сливочнымъ масломъ и, наложивъ въ середину каждого артишока приготовленнаго горошка, долить процѣженнымъ соусомъ изъ подъ артишокъ.

Припасы: 6—8 артишоковъ, горошку $\frac{1}{2}$ ф., $\frac{1}{2}$ ф. масла и $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, лимонъ, уксусу немного и 2 ложки муки.

338. Свѣжіе грибы подъ соусомъ.

Очистите грибы и изрѣжьте ихъ прямо въ холодную воду, а затѣмъ, когда всѣ грибы будутъ очищены, вымойте ихъ въ двухъ или трехъ водахъ, выжмите, сложите въ кастрюлю, посолите по вкусу и добавьте одну столовую ложку масла, а затѣмъ, когда грибы обмякнутъ, жарьте ихъ въ теченіи 30—40 минутъ. Одновременно съ этимъ возьмите два стакана бульона, вскипятите его, опустите въ него ложку масла, растертаго до бѣла съ ложкою муки, дайте загустѣть и влить въ грибной соусъ, посолить по вкусу, прибавить побольше перцу и, заливъ все стаканомъ сметаны, тщательно размѣшать, дать прокипѣть и подавать на столъ въ соусникѣ.

Припасы: Бѣлыхъ или другихъ какихъ нибудь грибовъ $1\frac{1}{2}$ —2 фунта, масла чухонскаго $\frac{1}{8}$ ф., бульону два стакана, масла и муки по одной ложкѣ, перцу $\frac{1}{2}$ чайныхъ ложекки, сметаны $\frac{1}{2}$ ф., луковицу.

339. Картофель съ фаршемъ изъ сыру.

Возьмите картофелю, очистите его и сварите, затѣмъ выберите изъ него серединки, разомните все вынутое съ масломъ и тертымъ сыромъ и наполните этимъ фаршемъ серединки картофеля. Нафаршировавъ такимъ образомъ картофель поставьте его на четверть часа въ духовой шкафъ или печь. Подаютъ горячимъ.

340. Тушонные грибы.

Очистите нужное количество какихъ нибудь грибовъ, нарѣжьте ихъ, обваляйте немного въ мукѣ и положите въ кастрюлю вмѣстѣ съ $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла (смотря по количеству грибовъ) и 1 — $1\frac{1}{2}$ ф. сметаны, а затѣмъ закройте кастрюлю крышкою и дайте кипѣть, черезъ нѣсколько времени положите въ кастрюлю пучекъ зеленой петрушки, закройте снова крышкою и тушите до мягкости, а передъ тѣмъ, какъ подавать къ столу, выньте петрушку, посолите, по вкусу грибы, посыпьте ихъ сверху нарѣзанной зеленью и подавайте.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. грибовъ, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 — $\frac{1}{2}$ ф. хорошей и обязательно свѣжей сметаны.

341. Жаренные грузди.

Возьмите соленыхъ груздей сколько будетъ нужно, вымойте ихъ въ холодной водѣ и осушите на салфеткѣ, а затѣмъ жарьте въ маслѣ.

Припасы: 1 — $1\frac{1}{2}$ ф. мелкихъ груздей, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

342. Грибныя котлеты.

Обварите кипяткомъ бѣлые грибы и осушите ихъ салфеткою, а затѣмъ нашинкуйте какъ можно мельче, прибавьте полтора стакана сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, четыре яйца, $\frac{1}{2}$ ложечки толченаго перца, щепотку мускатнаго цвѣта, двѣ испеченныя луковицы и столько толченой сухой булки, чтобы можно было сдѣлать изъ всего котлеты. Когда булка нѣсколько разбухнетъ, то жарьте котлеты на маслѣ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ —2 фунта свѣжихъ или $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, четыре яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки перца, двѣ луковицы, одну французскую сухую булку, двѣ ложки масла.

Очень вкусное блюдо.

343. Жареная тыква.

Очистить тыкву отъ кожи, нарѣзать ее пластинками и поджарить въ маслѣ, а одновременно съ этимъ поджарьте ложку муки съ такимъ же количествомъ масла, влить въ нее стаканъ сметаны, вскипятить и облить этимъ соусомъ тыкву.

344. Свекла по польски. Betteraves à la polonaise.

Бетравъ а ля полонезъ.

Вымыть въ холодной водѣ цѣльную свеклу и, не обрѣзывая рѣшительно ничего отъ нее, сложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, закрыть кастрюлю крышкою и варить до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается совершенно мягкой. Тогда выбрать свеклу изъ воды, выложить ее на блюдо и остудить, а послѣ этого очистить какъ слѣдуетъ быть и стереть на теркѣ; одновременно съ этимъ нашинковать какъ можно мельче двѣ луковицы, сложить ихъ на масло въ сотейникъ и запасеровать на огнѣ, а когда лукъ нѣсколько зарумянится, то положить въ него свеклу и поджарьте немного, до-

бавьте ложку соуса, посолите по вкусу, влейте ложку уксуса, посыпьте перцем, размѣшайте и подавайте.

Припасы: 1—2 свеклы, 2 луковицы, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

345. Каштаны подъ соусомъ съ краснымъ виномъ.

Очистите фунтъ каштановъ, обварите ихъ, снимите кожицу и положите въ кастрюлю, добавьте туда же $\frac{1}{8}$ ф. сливочного масла, соли по вкусу, стаканъ бульона, $\frac{1}{2}$ стакана красного вина, $\frac{1}{8}$ ф. сахара (толченого) и 1 лоть сухого бульона и варите все это до тѣхъ поръ, пока всѣ каштаны не покраснѣютъ. Одновременно съ этимъ сдѣлайте на блюдѣ рамку изъ тѣста *), положите въ эту рамку каштаны и облейте соусомъ, въ которомъ они варились.

Припасы: 1— $\frac{1}{2}$ ф. каштановъ, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сливочного масла, $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ ст. красного вина, три куса сахара, 1 лоть сухого бульона и *на тѣсто*: $\frac{1}{2}$ ф. муки и два яйца.

346. Салатъ изъ свѣжей шинкованной капусты.

Взять крѣпкій кочанъ капусты и шинковать его какъ можно мельче, сложить въ салатникъ, посолить, прикрыть и дать постоять съ $\frac{1}{2}$ часа. Одновременно съ этимъ приготовить подливку, для чего разотрите самымъ тщательнымъ образомъ три столовыя ложки прованскаго масла съ солью и сахаромъ, а когда оно хорошенько разотрется, то приливайте понемногу уксуса, не переставая, однако, непрерывно мѣшать. Когда эта подливка будетъ готова, то облейте ею шинкованную капусту и снова хорошенько размѣшайте. Салатъ обыкновенно готовится передъ самымъ обѣдомъ.

Припасы: Кочанъ капусты, четыре ложки уксуса, прованскаго масла 3 ложки, соли чайную ложечку, сахару $1\frac{1}{2}$ ложечки.

347. Салатъ изъ кислой кочанной капусты.

Кочанъ капусты разрѣзываютъ на нѣсколько частей, а отдѣльно къ нему въ соусникъ подаютъ подливку. Эта подливка

*) Это тѣсто мѣсится изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки и двухъ яицъ безъ воды. Его надо раскатать очень тонко, вырѣзать изъ него полоску зубчиками, смазать низъ ея желткомъ и приклеить намазанной частью къ блюду.

приготавливается изъ прованскаго масла, которое надо хорошенько стереть съ горчицей, солью и сахаромъ и развести хорошенько уксусомъ, тщательно размѣшать, вылить въ соусникъ и подавать.

Припасы: Кочанъ кислой капусты, масла прованскаго 2 ст. ложки, уксусу 4 ложки, соли и сахара по вкусу, горчицы столовую ложку.

348. Крессъ салатъ.

Срѣжьте съ корешковъ нужное количество крессъ салата, сполосните его въ холодной водѣ и откиньте на рѣшето, а когда вода стечетъ, то приготовьте подливку точно такую же, какъ и ко всѣмъ салатамъ, т. е. смѣшайте прованское масло съ уксусомъ, добавьте соли и сахару по вкусу и облейте этой подливкой салатъ. Размѣшайте, дайте немного постоять и подавайте въ салатникѣ.

Припасы: Крессъ салата 2 ф., прованскаго масла $\frac{1}{8}$ ф. уксуса $\frac{1}{2}$ стакана.

349. Цикорный салатъ.

Переберите цикорій и отдѣлите отъ него всѣ вялые и черные листки, нарѣжьте его на части и сдѣлайте, какъ указано выше, подливку изъ прованскаго масла, уксуса, сахара и соли, облейте ей цикорій, размѣшайте, дайте нѣсколько постоять, а затѣмъ перемѣшайте еще разъ и подавайте.

350. Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.

Положите въ салатникъ ложку сарептской горчицы и разотрите съ двумя сваренными желтками, посолите по вкусу, добавьте немного толченого сахара и влейте двѣ ложки прованскаго масла и уксуса, размѣшайте съ очищенными листьями салата и подавайте.

351. Свѣжіе огурцы съ уксусомъ.

Очистите сколько нужно свѣжихъ огурцовъ, нарѣжьте ихъ тоненькими кружками и посолите, а одновременно съ этимъ смѣшайте прованское масло съ уксусомъ, добавьте немного сахара и, смѣшавъ еще разъ, облейте этой подливкою нарѣ-

занные огурцы, посыпьте сверху толченымъ перцемъ, а по желанію, и небольшимъ количествомъ рубленной зелени укропа.

Припасы: 5—6 свѣжихъ огурцовъ, прованскаго масла одну ложку, перцу $\frac{1}{2}$ чайныхъ ложки, уксусу 2—3 ложки.

352. Свѣжіе огурцы въ сметанѣ.

Счистить нѣсколько штукъ свѣжихъ огурцовъ, нашинковать ихъ тоненькими кружками, посолить ложечкой соли, растереть сметану съ толченымъ сахаромъ, добавить уксуса, размѣшать, сложить въ нее рѣзанные огурцы, перемѣшать, посыпать изрубленной зеленью укропа, посыпать перцемъ и подавать на столъ.

Припасы: Свѣжихъ огурцовъ 5—6 шт., немного соли и сахара, сметаны $\frac{1}{3}$ ф., укропа изрубленнаго чайную ложечку.

353. Салатъ изъ свеклы въ уксусѣ.

Запеките нѣсколько корней красной свеклы, очистите, остудите и изрѣжьте кружками, а между тѣмъ вскипятите полстакана уксуса съ полстаканомъ воды, одной нашинкованной луковицей, двумя лавровыми листиками, полложечкой горошчатого перца и $\frac{1}{2}$ лож. соли. Когда все это хорошенько прокипитъ, то остудите и вылейте на свеклу и хорошенько перемѣшайте все вмѣстѣ.

354. Салатъ изъ груздей.

Разрѣжьте грузди на двѣ или, если они довольно большіе, на нѣсколько частей, нашинкуйте какъ можно мельче луковицу и посыпьте ей грузди, а затѣмъ полейте уксусомъ и прованскимъ масломъ, хорошенько размѣшайте и подавайте.

Припасы: 1 ф. груздей, масла прованскаго 1 ложку, луковицу, уксуса одну или двѣ ложки.

355. Салатъ картофельный съ грибами.

Сварите картофель, очистите его и нашинкуйте тонкими кружками, изрубите какъ можно мельче одну луковицу и пересыпьте ей картофель, нарѣжьте помельче груздей и рыжиковъ, выложите ихъ въ картофель, размѣшайте и смѣшавъ уксусъ съ прованскимъ масломъ, солью и сахаромъ, вылейте въ картофель и размѣшайте еще разъ.

Припасы: Картофеля 1 ф., луковицу, прованскаго масла и уксуса по 3 л., груздей нѣсколько штукъ, рыжиковъ двѣ, три ложки.

356. Салатъ изъ испанскаго лука.

Очистите лукъ, нарѣжьте его кольчиками и положите въ уксусъ, а затѣмъ слегка посолите и посыпьте толченымъ перцемъ. Въ такомъ видѣ оставьте его на часъ времени для того, чтобы лукъ отмякъ какъ слѣдуетъ быть, а затѣмъ слейте съ него уксусъ и заправьте соусомъ провансаль.

357. Французская заправка салатовъ.

Возьмите уже готовой горчицы и размѣшайте ее съ прованскимъ масломъ, а затѣмъ разведите уксусомъ и добавьте по вкусу соли и сахару. Вообще на $\frac{1}{2}$ стакана уксуса надо брать чайную ложку горчицы и двѣ столовые ложки прованскаго масла. Этой подливкой (соусомъ) заправляютъ салаты передъ самымъ обѣдомъ.

358. Салатъ изъ красной капусты.

Снимите съ коченка капусты всѣ верхніе вялые листы, а затѣмъ нашинкуйте кочанъ острымъ ножомъ какъ можно тоньше, обанжируйте нашинкованную капусту кипяткомъ для того, чтобы удалить изъ нее горечь, слейте его прочь и осушите капусту на ситѣ, а передъ тѣмъ, какъ подавать, заправьте ее уксуснымъ соусомъ или французской заправкой.

359. Салатъ изъ огурцовъ.

Очистите нѣсколько огурцовъ, нашинкуйте ихъ тоненькими кружочками и посолите какъ можно круче, накройте дномъ тарелки и положите на нее какой нибудь гнетъ и оставьте нѣсколько времени стоять, а затѣмъ, когда огурцы дадутъ свой сокъ, то подавите на нихъ дномъ тарелки, слейте весь сокъ, переложите на другую тарелку и посыпьте перцомъ.

360. Маринованная свекла.

Сварите или лучше испеките свеклы, остудите ее, нашинкуйте ломтиками, сложите въ банку, пересыпая ряды тертымъ хрѣномъ, и залейте все уксусомъ, вскипяченнымъ съ нѣсколькими лавровыми листьями, перцомъ, солью и гвоздикой.

361. Салатъ латукъ по-польски.

Возьмите шесть желтковъ и протрите ихъ сквозь сито въ обширную чашку или миску, добавьте постепенно десять столовыхъ ложекъ сметаны, посолите по вкусу, добавьте уксуса, рубленой зелени укропа, кервеля и эстрагона, а одновременно съ этимъ приготовьте т. е. вымыть, осушить и нарѣзать латукъ и нѣсколько свѣжихъ вычищенныхъ огурцовъ. При подачѣ на столъ положить салатъ и огурцы въ салатникъ, обмыть ихъ этимъ соусомъ и, размѣшавъ, подавать.

Вмѣсто салата подаются также моченые фрукты и ягоды, т. е. виноградъ, сливы, яблоки, морошку и бруснику и соленья: арбузъ, дыни, огурцы и т. д. и всевозможные маринады изъ фруктовъ, ягодъ и овощей, пикули разнаго рода и отварные и маринованные грибы.

Гарниры.

362. Аморетки.

Опустите въ кипятокъ на нѣсколько минутъ мозги изъ костей, для чего говяжьи кости нужно осторожно раздробить. Затѣмъ выньте дуршлаговою ложкой мозги изъ кипятка, положите ихъ въ кастрюлю и налейте бульономъ настолько, чтобы онъ покрывалъ ихъ, посолите по вкусу, добавьте $\frac{1}{2}$ ложки масла и вскипятите на большомъ огнѣ. Когда аморетки зарумянятся, то выньте ихъ. Ими обыкновенно гарнируютъ шпинатъ, щавель, горохъ и пр.

363. Омлетъ.

Разбейте шесть яицъ, насыпьте полъ-ложечки нарѣзанной мелко зелени петрушки, полную ложку толченыхъ сухарей, кусочекъ масла и смѣшайте все вмѣстѣ, а между тѣмъ распустите на горячей сковородкѣ немного масла, влейте въ него яйца и поставьте въ печь, а когда они зарумянятся, переверните, сверните въ трубочку и накройте крышкою, а когда зарумянятся и съ другой стороны, то нарѣжьте ихъ наискось тоненькими ломтиками. Этимъ гарнируютъ овощи и зелень.

Припасы: 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ л. масла, ложку, двѣ толченыхъ сухарей, немного зелени петрушки.

364. Яйца.

Ихъ обыкновенно варятъ въ крутую и, остудивъ и очистивъ, мелко шинкуютъ и гарнируютъ имъ зелень. Яйца сваренныя въ такъ называемый мѣшечекъ (полугустыя), подаются на крутонахъ съ соусомъ изъ шпината или щавеля; а для гарнировъ селедки берутъ крутыя яйца и нарѣзаютъ ихъ продольными тоненькими дольками.

365. Гренки.

Нарѣжьте половину французской булки или $\frac{1}{2}$ ф. ситнаго хлѣба тоненькими ломтиками и, распустивъ на сковородѣ $\frac{1}{4}$ ф. масла, обжарьте въ немъ эти ломтики, переворачивая ихъ нѣсколько разъ, а затѣмъ поставьте въ духовой шкафъ или печь, гдѣ и оставьте ихъ до тѣхъ поръ, пока они не подсохнутъ.

366. Филеи изъ ершей. (Гарниръ).

Снимите филеи съ очищенныхъ ершей, надрѣжьте верхнюю кожицу и выложите на сковороду, на которой предварительно растопите немного масла, а когда они побѣлѣютъ, переверните, поджарьте снова, выложите ряды ихъ на вольвантъ и залейте лейзенованнымъ соусомъ, положите опять рядъ филеевъ, залейте его и продолжайте поступать такимъ образомъ, пока весь вольвантъ не наполнится. Залейте верхний рядъ соусомъ и отпускайте на столъ.

Припасы: 20 шт. крупныхъ ершей, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ л. муки, яйцо, 1 л. сливокъ.

367. Гарниръ финансьеръ.

Вывойте хорошенько шампиньоны, очистите ихъ и нашинкуйте правильными частицами и по мѣрѣ нарѣзыванія складывайте ихъ въ холодную воду съ сокомъ изъ лимона, когда шампиньоны будутъ очищены всѣ, то добавьте въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ лота масла, накройте кастрюлю крышкою, поставьте на огонь и вскипятите. Обрѣжьте кончики пѣтушкихъ гребешковъ, опустите ихъ въ горячую воду и немедленно выньте, очистите полотенцемъ верхнюю кожицу, вымойте, налейте жирнымъ бульономъ, посолите по вкусу, выжмите сокъ изъ одного лимона и уварите до мягкости. Снимите верхнюю пле-

ву съ бѣлыхъ телячьихъ молокъ или сладкаго мяса, сложите въ кастрюлю и сварите до мягкости въ крѣпкомъ и жирномъ бульонѣ. Одновременно съ этимъ возьмите $\frac{1}{8}$ ф. французскихъ трюфелей, сложите ихъ въ кастрюлю, добавьте рюмку мадеры, ложку сливочнаго масла и самую небольшую частицу чеснока, вскипятите и составьте на столъ. Когда все такимъ образомъ будетъ готово, то переложите трюфели въ другую кастрюлю, выньте чеснокъ, вылейте сокъ въ кастрюлю и поставьте ее на плиту. Послѣ этого разрѣжьте на доскѣ сладкое мясо тоненькими и правильными кусочками, положите его къ трюфелямъ, а бульонъ процѣдите и соберите жиръ къ фритюру и вылейте въ кастрюлю съ трюфельнымъ сокомъ. Затѣмъ отберите одномѣрныхъ шампиньоновъ, сложите ихъ къ гарниру, а сокъ слейте въ кастрюлю. Переберите пѣтушиные гребешки и почки, сложите ихъ къ гарниру, покройте кастрюлю крышкою и поставьте въ горячую воду на паръ. Добавьте въ сокъ бѣлаго соуса, выварите до нужной густоты и вкуса, процѣдите сквозь салфетку и влейте половину въ гарниръ и поставте его на плиту, а когда онъ разогрѣется, то выложите его куда нужно и залейте сверху остальнымъ соусомъ.

Припасы: 2 ф. шампиньоновъ, — лимонъ, — 2 л. масла, — $\frac{1}{4}$ ф. гребешковъ и почекъ, — $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго телячьяго мяса, — $\frac{1}{8}$ ф. трюфелей и рюмку мадеры.

368. Гарниръ Гутенбергъ. (Guttenberg).

Отварите въ бѣломъ соусѣ до мягкости 1 фунтъ бѣлой нашинкованной кислой капусты вмѣстѣ съ $\frac{1}{8}$ ф. очищеннаго свиного шпика, а когда капуста будетъ совершенно готова, то шпикъ выньте, а капусту выложите на сито и дайте водѣ хорошенько стечь съ нее, а между тѣмъ запасеровать на маслѣ русинныхъ печенокъ, остудить ихъ и нарѣзать въ видѣ продолговатыхъ гренокъ и сдѣлать тоже съ нѣсколькими сваренными французскими трюфелями. Передъ подачей на столъ выложить кислую капусту (шукрутъ) въ чашку, положить туда-же шесть ложекъ печенокъ и двѣ ложки трюфелей и, заливъ все консоме, подавать.

369. Гарниръ каролинъ. (Caroline).

Обланжирить въ водѣ $\frac{1}{2}$ ф. каролинскаго риса и, наливъ миндальнымъ молокомъ, уварить до мягкости, а затѣмъ протерѣть сквозь сито, выложить все, что получилось отъ протирания, въ кастрюлю, размѣшать до гладкости, прибавить немного бешамели изъ сливокъ, вбить пять цѣльныхъ яицъ и, если при этомъ кремъ окажется твердымъ, то прибавить столько миндальнаго молока, чтобы сдѣлать его не особенно густымъ. Послѣ этого разлить его въ смазанныя масломъ формочки.

Одновременно съ этимъ очистите и запасеруйте въ маслѣ филей молодыхъ куръ, остудите ихъ и нарѣжьте въ салпиконъ положите въ суповую чашку, прибавьте въ нее двѣ ложки отвареннаго въ бульонѣ риса, десять штукъ зеленой кнели и, выложивъ кремъ изъ формочекъ, подавайте его при консомѣ или пюре.

370. Гарниръ Каннингъ.

Положите въ кастрюлю немного свареннаго рису, перемѣшайте его съ частью вареныхъ и изрѣзанныхъ шампиньоновъ и запасерованныхъ и точно также изрѣзанныхъ печенокъ пулярды и наложите этимъ (горячимъ) смазанныя масломъ маленькія формочки, передъ подачей къ столу выложите изъ формочекъ въ чашку, подлейте немного бульона, разогрѣйте до горячаго состоянія и, наполнивъ середину, сваренными въ гласѣ, свѣжими огурцами, подавайте къ консоме.

Гарнировъ цѣлая масса, но вообще приготовленіе ихъ сопряжено съ большими хлопотами и расходами.

О Т Д Ъ Л Ъ 7-й.

Сладкія блюда и пирожки всякаго рода, желе, мороженое, маседуаны, компоты и пр. пр.

371. Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ. Charlotte aux pommes. Шарлотъ о поммъ.

Очистите пять яблокъ (лучше всего такъ назыв. антоновскихъ), нашинкуйте ихъ тоненькими ломтиками, отдѣли-

те всѣ зернушки и положите ихъ въ кастрюлю, добавьте въ нее $\frac{1}{8}$ сахара, $\frac{1}{4}$ стак. коринки, $\frac{1}{4}$ чайной ложечки корицы, 2 лота толченаго горькаго миндаля, немного лимонной цедры, неполный стаканъ хорошаго винограднаго бѣлаго вина и поставьте все это въ печь для тушенія, не доводя, однако, до того, чтобы яблоки разварились. Одновременно съ этимъ разотрите $\frac{1}{2}$ ф. чернаго хлѣба съ $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго чухонскаго масла, добавьте 5—6 растолченныхъ горькихъ миндаленокъ, немного лимонной цедры, $\frac{1}{8}$ ф. толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ ложечки толченой корицы и 2—3 гвоздички, а затѣмъ обмажьте форму масломъ и обсыпавъ ее толчеными сухарями, выложите въ нее половину всего приготовленнаго чернаго хлѣба, потомъ поверхъ ихъ опять хлѣбъ и установивъ форму на желѣзный листъ, поставьте форму на 1 часъ въ печь, гдѣ и поворачивайте ее кругомъ, чтобы шарлотка подрумянилась со всѣхъ сторонъ.

Припасы: 5 яблокъ, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, $\frac{1}{8}$ ф. коринки, полчайной ложечки толченой корицы, 2 гвоздички, два лота горькаго миндаля, неполный стаканъ винограднаго бѣлаго вина, $\frac{1}{2}$ ф. масла, немного лимонной цедры, 2 сухаря.

372. Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ.

Возьмите десять штукъ яблокъ, очистите ихъ, вырѣжьте изъ нихъ середины, а вмѣсто нея наложите въ яблоки какого нибудь варенья, лучше всего малиноваго, а затѣмъ уложите яблоки на блюдо и облейте ихъ миндальнымъ молокомъ. Это молоко надо готовить отдѣльно изъ $\frac{1}{4}$ ф. миндаля и $1\frac{1}{2}$ стак. воды. Обливъ яблоки, надо поставить ихъ на четверть часа въ вольный духъ.

Припасы: 10 яблокъ, $\frac{3}{4}$ ф. варенья, $\frac{1}{4}$ ф. миндаля.

373. Суфле шоколадное. Soufflée au chocolat.

Возьмите картофельной и крупчатой муки по 4 стол. ложки, сахару $\frac{1}{4}$ ф. и $\frac{1}{8}$ ф. натертаго шоколада и размѣшайте съ 1 ложкой масла, а затѣмъ разведите тремя стаканами молока и поставивъ на плиту, мѣшайте не переставая до тѣхъ поръ, пока все не загустѣетъ; тогда снимите ее съ плиты. Одновременно съ этимъ взбейте въ пѣну от-

дѣльно шесть желтковъ и отдѣльно же шесть бѣлковъ. Сдѣлавъ это, вылейте въ кастрюлю сперва желтки, а затѣмъ бѣлки и все тщательно размѣшайте и выложите въ приготовленную форму, которую надо предварительно обмазать масломъ, и поставить на 20 минутъ въ умѣренно горячую печь, а когда суфле зарумянится и поднимется, то вынуть его осторожно изъ печки и тотчасъ же подавать въ формѣ къ столу—пока оно еще не опало.

Припасы: Муки крупчатой, картофельной по 4 л., сахара $\frac{1}{2}$ стак., масла стол. ложку, молока бутылку, тертаго шоколада 4 стол. лож., шесть яицъ.

374. Суфле съ ванилью. Soufflée à la vanille.

Положите въ кастрюлю $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки, $\frac{1}{8}$ ф. крупчатой, $\frac{1}{2}$ палочки ванили и разведите все это 1 бутылкой молока, прокипятите, остудите и положите $\frac{1}{2}$ ст. сахара, взбейте 8 желтковъ, размѣшайте до гладкости, положите 8 бѣлковъ и переложите немедленно въ жестяную форму, предварительно смазанную масломъ, и поставьте на 20 мин. въ печь.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки, $\frac{1}{8}$ ф. крупчатой муки, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, бутылку молока, 8 яицъ, $\frac{1}{2}$ ложки масла и $\frac{1}{4}$ ф. сахара.

375. Суфле лимонное Soufflée au citron.

Разотрите до бѣла шесть желтковъ съ $\frac{3}{4}$ ф. сахара, положите цедры или 3 капли лимоннаго масла и шесть взбитыхъ желтковъ, подсыпьте двѣ ложки картофельной или рисовой муки, размѣшайте, выложите на глубокое блюдо, на дно котораго предварительно положите тонкимъ слоемъ варенья, и затѣмъ поставьте на $\frac{1}{4}$ часа въ печь.

Припасы: Шесть яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, лимоннаго масла 3 капли, 2 ложки картофельной муки, $\frac{3}{4}$ ф. варенья.

376. Суфле изъ сметаны. Sufflée au crème.

$1\frac{1}{2}$ ф. сметаны и двѣ ложки муки вскипятить вмѣстѣ, помѣшивая до тѣхъ поръ, пока все не загустѣетъ, а тогда остудить, взбить пять желтковъ, положить полстакана сахара, апельсинной или лимонной цедры и пять сбитыхъ бѣл-

вовъ, размѣшать, сложить на глубокое блюдо, предварительно вымазанное масломъ, и поставить на 45 минутъ въ довольно жаркую печь. Подавать къ столу на томъ же блюдѣ, посыпавъ сверху сахаромъ.

Припасы: 2 стакана сметаны ($1\frac{1}{2}$ ф.), 5 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, цедра съ лимона, $\frac{1}{2}$ лож. масла.

377. Воздушный яблочный пирогъ.

Возьмите передъ самымъ обѣдомъ десять бѣлковъ *) и прибавьте къ нимъ понемногу три ложки сахара. Приготовьте заранее 10 штукъ яблоковъ, которые надо хорошенько очистить, отдѣлать у нихъ зернушки, испечь и протереть сквозь рѣшето и смѣшать съ лимонной цедрой и тремя ложками сахара и остудить. Когда бѣлки будутъ хорошо взбиты, то, не переставая взбивать, добавляйте въ пѣну протертые яблоки по ложкѣ и такъ, чтобы на десять бѣлковъ пришлось не болѣе шести ложекъ яблоковъ. Яблоки надо хорошенько взбить съ бѣлками и затѣмъ выложить на фаянсовое блюдо и поставить на 15—18 минутъ въ вольный духъ. Когда же пирогъ зарумянится сверху, то его надо немедленно вынуть изъ печи и подавать тотчасъ же на столъ, такъ какъ иначе онъ можетъ опастъ. Къ этому пирогу обыкновенно подаютъ сливки и сахаръ.

Припасы: Яичныхъ бѣлковъ 10 шт., яблоковъ 10 шт., сахара $\frac{1}{2}$ ф., цедры съ 1 лимона.

378. Воздушный ягодный пирогъ.

(Изъ малины, клубники и земляники).

Отберите ягоды отъ вѣточекъ, сложите въ волосяное сито и тщательно протрите, а затѣмъ возьмите шесть ложекъ отъ этого пюре и смѣшайте ихъ съ тремя ложками мелкаго сахара, хорошенько разотрите и поставьте на ледникъ, или въ холодное мѣсто. Передъ самымъ обѣдомъ взбейте десять свѣжихъ бѣлковъ, присыпая къ нимъ по немного три полныхъ ложки сахарнаго песка, и когда бѣлки хорошо собьются въ густую пѣну, то добавьте къ нимъ пюре изъ ягодъ, кладя его постепенно, по одной ложкѣ и не пере-

*) Въ холодномъ мѣстѣ.

ставая взбивать бѣлки на льду. Когда же все ягодное пюре будетъ выложено и взбито съ бѣлками, то выложите его на фаянсовое или другое какое-нибудь блюдо и поставьте его на $\frac{1}{4}$ часа въ печь. Когда пирогъ хорошо подрумянится, то вынуть его изъ печи и немедленно подавать къ столу, для того, чтобы онъ не опалъ. Къ нему подавать мелкій сахаръ и сливки.

Припасы: Ягодъ $1\frac{1}{2}$ ф., яицъ 10 шт., сахару 6 стол. ложекъ.

379. Воздушный пирогъ изъ сушеныхъ яблокъ.

Возьмите $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ яблокъ, нашинкуйте ихъ поменьше, залейте стаканомъ воды и разварите ихъ, а затѣмъ протрите сквозь сито, слейте излишнюю воду, разотрите остальное до бѣла, смѣшайте съ шестью взбитыми бѣлками, подсыпая при этомъ понемногу около четверти ф. мелкаго сахара, выложите на блюдо, посыпьте сахаромъ и поставьте на 20—30 м. въ печь. Къ нему подаютъ сливки.

Припасы: Сушеныхъ яблокъ $\frac{1}{2}$ ф.;—6 яицъ;— $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

380. Пудингъ изъ вина.

Распустите ложку масла и поджарьте въ немъ два стакана натертой черствой булки, залейте это стаканомъ горячаго, вскипяченаго винограднаго бѣлаго вина и размѣшайте все до гладкости и однообразнаго вида; затѣмъ разотрите ложку масла до бѣла и смѣшайте ее съ шестью желтками, тремя ложками мелкаго сахара и $\frac{1}{2}$ ложечк. корицы, смѣшайте все это съ натертой булкой, добавьте пѣну изъ шести бѣлковъ, выложите въ форму и поставьте въ печь.

Припасы: Масла $\frac{1}{2}$ ф.; $1\frac{1}{2}$ булки; $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара; неполный стаканъ вина и рюмку рому; 6 яицъ и 2 сухаря.

381. Яблоки въ слойкѣ.

Обрѣзать кожицу съ яблокъ, выдолбить изъ нихъ сердцевину, положить ихъ на блюдо и, засыпавъ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, оставить ихъ на часъ или $1\frac{1}{2}$, а одновременно съ этимъ

приготовьте слоенное тѣсто, т.-е. просѣйте на доску муку сдѣлайте въ серединѣ ея отверстіе и влейте въ него стаканъ воды и желтокъ отъ яйца, посолите и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не получится тѣсто, тогда хорошенько свалайте его и раскатайте въ лепешку толщиною въ $\frac{1}{2}$ пальца; сдѣлавъ это, разложите на ней кусками около $\frac{1}{2}$ ф. масла, сложите лепешку пополамъ и ударьте по ней раза четыре скалкой, сложите еще разъ и затѣмъ вынесите на тарелкѣ на ледъ, гдѣ и оставьте на 1 часъ. Потомъ приготовьте листъ или сковороду, принесите тѣсто и раскатайте еще разъ, чтобы тѣста хватило на всѣ яблоки. Нарѣжьте тѣсто ровными квадратиками по числу яблокъ, возьмите яблоко, обвалите его въ сахарѣ, положите на тѣсто и зашипите его со всѣхъ сторонъ и выложите всѣ яблоки на листъ или сковороду. Когда всѣ яблоки будутъ готовы, то поставьте листъ или сковороду въ печь на 15—20 минутъ, повараживая сковороду для того, чтобы тѣсто вездѣ равномерно зарумянилось. Тогда выньте ихъ изъ печи, обсыпьте мелкимъ сахаромъ и подавайте на столъ.

Припасы: 10 яблокъ; сахару $\frac{1}{2}$ ф.; муки крупич. 1 ф.; масла чухонскаго $\frac{1}{2}$ фунта; желтокъ 1, соли по вкусу.

382. Разсыпчатое пирожное. (Зандкухенъ).

Смѣшайте муки, масла, сахаръ и порошокъ ванили и свалайте изъ этого тѣсто, которое и раскатайте толстымъ слоемъ; затѣмъ наръжьте стаканами или формой кружочки и выложите ихъ на сухой желѣзный листъ, который и поставьте въ горячую печь (какъ для пирога). Листъ надо нѣсколько разъ повернуть, но пирожнаго не трогать и дать ему хорошенько зарумяниться съ обѣихъ сторонъ. Вообще на это вполнѣ достаточно 30—35 минутъ.

Припасы: Муки 1 ф., масла $\frac{3}{4}$ ф., сахару $\frac{1}{2}$ ф., ванили $\frac{1}{4}$ палочки.

383. Хворостъ.

Взбейте немного шесть желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахара и 6 зернами кардамона, добавьте по немногу муку и тщательно размѣшайте, а затѣмъ разведите все сливками, свалайте изъ этого тѣсто, раскатайте потоньше и наръжьте

те полосокъ или различныхъ фигуръ, а одновременно съ этимъ распустите въ объемистой кастрюлѣ два фунта говяжьего жиру (хорошо оттопленнаго) и когда онъ разойдется и разогрѣется, то положите въ кастрюлю столько фигуръ или полосокъ тѣста, сколько ихъ можетъ помѣститься совершенно свободно на днѣ кастрюлѣ. Пока онѣ жарятся въ жиру, ихъ необходимо переворачивать въ кастрюлѣ, дѣлая это какъ можно осторожнѣе ножомъ, и какъ только которая нибудь полоска зарумянится, то ее надо вынуть и положить на рѣшето, а ее замѣнять новой, дѣлая это до тѣхъ поръ, пока не будетъ обжаренъ весь хворостъ. Тогда его надо выложить на блюдо, посыпать сахаромъ и подавать къ столу.

Хворостъ можно сберегать на холоду довольно долго и безъ всякой порчи.

384. Оладьи съ яблоками.

Сдѣлайте тѣсто изъ двухъ стакановъ муки и $\frac{1}{2}$ стакана молока, посолите его по вкусу, взбейте четыре желтка съ ложкою мелкаго сахара, смѣшаннаго предварительно съ $\frac{1}{2}$ л. корицы, выложите въ тѣсто и хорошенько выбейте, а потомъ взбейте бѣлки въ пѣну, выложите туда же и хорошенько бейте въ теченіи 30 минутъ для того, чтобы тѣсто вышло немного гуще блиннаго. Тогда очистите три или четыре большихъ яблока, выдолбите у нихъ сердцевинны и наръжьте ихъ кружками. Одновременно съ этимъ приготовьте сковороду, раскалите ее, распустите на ней масло и пеки-те оладьи слѣдующимъ образомъ: обмокните въ тѣсто кружочекъ яблока, положите его на сковороду и жарьте, обмакивая и укладывая на сковороду яблоки въ тѣстѣ. Когда одна сторона зарумянится, то надо обернуть оладьи на другую сторону и печь, пока всѣ они не будутъ готовы, тогда выложите ихъ на блюдо и посыпьте сверху сахаромъ съ корицею.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. муки, молока $\frac{1}{2}$ бут., 4 желтка, сахару 1 ложку, корицы $\frac{1}{2}$ чайн. ложки, четыре бѣлка, масла $\frac{1}{2}$ ф., яблокъ 5 штукъ.

385. Пышки съ яблоками. (Шне балленъ).

Поставьте съ вечера опару изъ 1 ф. муки на двухъ стаканахъ тепловатой воды, положите два золот. дрожжей и

одно яйцо, смѣшайте бѣлокъ съ желткомъ, подбейте и поставьте въ теплое мѣсто; на утро, пораньше, добавьте въ опару $\frac{1}{4}$ ф. растопленного чухонскаго масла, столовую ложку сахару и $\frac{1}{2}$ ф. муки, размѣшайте все это вмѣстѣ и бейте тѣсто лопаткою въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ снова отставить и, прикрывъ опарницу, дать тѣсту хорошенъко подняться. Когда же оно будетъ совершенно готово и хорошо поднимется, тогда высыпать тѣсто, повалить его немного и на рѣзать кусочками на двадцать пышекъ, которыя и оставить въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа на столѣ до тѣхъ поръ, пока всѣ кусочки хорошо не поднимутся. Одновременно съ этимъ испечь пять яблокъ, очистить ихъ отъ кожицы и зеренъ и протереть сквозь сито, а затѣмъ смѣшать съ ложкою толченаго сахара и остудить, а затѣмъ дѣлать пышки слѣдующимъ образомъ: изъ каждаго кусочка тѣста раскатать небольшую лепешечку, положить на нее чайную ложку протертыхъ яблокъ, свернуть, зашнать сверху, придавъ форму шарика въ размѣръ грецкаго орѣха, и такъ продолжать до конца, укладывая шарики на блюдо. Когда всѣ шарики будутъ готовы, поставить на плиту большую кастрюлю и растопить въ ней два фунта говяжьяго жира, но не давать ему закипеть, а только хорошо разогрѣться и совершенно распуститься, затѣмъ опустить въ него столько шариковъ, сколько можетъ свободно помѣститься на дно кастрюли. Они немедленно сами лягутъ на дно и постепенно начнутъ прожариваться и толстѣть. Ихъ чаще надо поворачивать, сначала потряхивая кастрюлю, а когда они окрѣпнутъ, то повертывать ножомъ или вилкою, для того, чтобы они зарумянились со всѣхъ сторонъ, а которыя зарумянятся, то вынимать ихъ и класть предварительно на рѣшето, а затѣмъ на блюдо и посыпавъ сахаромъ, подавать на столъ.

Припасы: муки крупчатой 2 ф., масла $\frac{1}{4}$ ф., яйцо 1, дрожжей 2—3 зол., соли по вкусу, яблокъ 5—6 шт., мелкаго сахару $\frac{1}{4}$ ф., говяжьяго жиру два фунта.

386. Бисквитный рулетъ.

Взбейте до бѣла пять желтковъ съ пятью столовыми ложками мелкаго сахара, всыпать въ него толченую ваниль, размѣшать, а затѣмъ всыпать четыре ложки крупчатой муки

и опять мѣшать, прибавляя въ это время $1\frac{1}{2}$ стол. ложки тепловатаго растопленаго масла и три ложки сливокъ. Послѣ этого взбить въ самую густую пѣну пять бѣлковъ, сначала положить ихъ немного въ приготовленное тѣсто и осторожно размѣшать, послѣ этого выложить всѣ сразу и тихонько помѣшивать, поднимая ложкой снизу вверхъ. Одновременно съ этимъ приготовить листъ, разогрѣть его и смазать масломъ, выложить на него все приготовленное тѣсто, разравнять, поставить въ печь и дать ему хорошенъко зарумяниться. Когда-же бисквитный пластъ видимо пропекся, то сдвинуть его на край плиты и сейчасъ-же еще горячимъ намазать толстымъ слоемъ варенья или яблочнаго мармеладнаго пюре и завернуть въ видѣ рулета, который обровнять съ краевъ или на рѣзать кружками, сложить на блюдо и подавать.

Припасы: пять яицъ, мелкаго сахара 5 ложекъ, ванили $\frac{1}{3}$ палочки, муки крупчатой 4 ложки, масла $1\frac{1}{2}$ ложки, сливокъ 2 ложки, масла для обмазки листа $1\frac{1}{2}$ ложки.

387. Пирожное сливочное съ бисквитами.

Взбейте вѣнничкомъ сливки въ холодномъ мѣстѣ и прибавляйте по немногу толченаго сахара, смѣшаннаго съ ванилью, которую надо натолочь; затѣмъ выложите горкой на блюдо, обложите въ разныхъ мѣстахъ бисквитами, украсьте вареньемъ и подавайте.

Это-же пирожное можно сдѣлать и шоколаднымъ, т. е. замѣнить ваниль шоколадомъ, котораго добавить около $\frac{1}{4}$ ф. натертаго на теркѣ.

Припасы: сливокъ $1\frac{1}{2}$ бут., сахара $\frac{1}{2}$ ф., ванили $\frac{1}{3}$ палочки, варенья $\frac{1}{2}$ фунта.

388. Бисквиты.

Взбейте желтки съ сахаромъ, смѣшаннымъ съ лимонною цедрой, до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣютъ и не поднимутся, а затѣмъ постепенно присыпать въ желтки картофельную муку и хорошенъко размѣшать; а затѣмъ выложить все остальное, не переставая взбивать; послѣ этого всю получившуюся массу осторожно размѣшать ложкою, поднимая ее снизу вверхъ. Приготовьте желѣзный листъ и разложите на

него одинъ или два листа писчей бумаги, а затѣмъ сдѣлайте изъ бумаги-же воронку (корнетъ), обрѣжьте снизу и держите эту воронку надъ бумагою, разложенною на листѣ, и накладывайте въ эту воронку тѣста, выпуская его внизъ, и выдѣлывайте бисквиты отдѣльно одинъ отъ другого. Затѣмъ надо посыпать ихъ сахаромъ и поставить въ духовую печь, въ вольный духъ и тамъ зарумянить. Вынувъ бисквиты изъ шкафа, остудите и уберите.

Припасы: 8 яицъ, сахару $\frac{1}{8}$ ф., цедры съ одного лимона, муки картофельной $\frac{1}{4}$ ф.

389. Яблочныя зефиры.

Возьмите десять кислыхъ яблокъ, испеките ихъ и протрите сквозь рѣшето, а затѣмъ взбейте въ густую пѣну четыре бѣлка, смѣшайте съ протертыми яблоками и добавьте цедры съ одного лимона. Послѣ этого взбивайте все на льду до тѣхъ поръ, пока все не приметъ „однороднаго“ бѣлаго цвѣта и не загустѣетъ. Одновременно съ этимъ надѣлать бумажныхъ коробочекъ изъ навощеннй бумаги, наложить въ нихъ этой массы, поставить ихъ на желѣзный листъ и сейчасъ-же помѣстить его въ духовую печь, но въ самый легкй духъ и всего на 8—10 минутъ, когда зарумянятся и подсохнутъ, то вынуть ихъ изъ печи, снять бумажную оболочку коробочекъ и, выложивъ на блюдо, подавать къ столу.

390. Пирожное изъ сметаны.

Тщательно растереть пять столовыхъ ложекъ сметаны съ пятью столовыми ложками крупчатой муки; взбить до бѣла пять желтковъ съ двумя ложками сахара, выложить все въ сметанное тѣсто и хорошенько размѣшать, а затѣмъ взбить въ густую пѣну пять бѣлковъ съ остальными двумя ложками сахара, выложить ихъ въ общую массу, тщательно размѣшать и подбить. Затѣмъ приготовить большую глубокую сковороду, намазать ее масломъ, сложить въ нее приготовленное тѣсто и поставить на $\frac{1}{2}$ часа въ духовую печь. Когда же это пирожное достаточно поднимется и зарумянится, то вынуть его и выложить на блюдо; наложить сверху на пирожное одинъ фунтъ варенья, разровнять по всему какъ слѣдуетъ и подавать на столъ.

Припасы: сметаны $\frac{1}{2}$ ф., крупчатой просѣянной муки пять ложекъ, 6 яицъ, сахару $\frac{1}{4}$ фунта, масла для обмазки сковороды 2 л., варенья одинъ фунтъ.

391. Маседуанъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Припасы: Дыню 1, груши и яблокъ по 5, сливы 15; апельсинъ 5, земляники $\frac{1}{2}$ ф., вишенъ $\frac{1}{2}$ ф., винограда 1 ф., варенья малины, смородины, крыжевника по $\frac{1}{2}$ ф. каждого, мелкаго сахара два стакана, цедры съ одного лимона.

Приготовление маседуана. Всѣ плоды и ягоды хорошенько вымыть и обсушить, а затѣмъ отдѣлить дыню отъ корки и нарѣзать небольшими кусочками, а апельсины нарѣзать кружками, предварительно снявъ съ нихъ кожу, а затѣмъ приготовить землянику, виноградъ и вишни, уложить горкою на блюдо, посыпать отчасти мелкимъ сахаромъ, вынести на ледникъ, а яблоки и груши, очистивъ отъ кожи, нарѣзать въ крутки. Одновременно съ этимъ сварить сиропъ изъ двухъ стакановъ сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды, положить въ него срѣзанную цедру съ одного лимона, а сиропъ прокипятить, чтобы онъ былъ чистъ и прозраченъ, а потомъ снять, вылить въ особо объемистую и широкую фаянсовую посуду и опустить въ него на нѣсколько минутъ кружки яблокъ, грушъ и сливы, вынуть ихъ на тарелку, а сиропъ остудить немного и окончательно приготовить маседуанъ какъ слѣдуетъ, то есть принести готовые фрукты и разложить ихъ покрасивѣе. Подавать къ столу, поливъ сиропомъ.

392. Компотъ изъ грушъ или яблокъ съ черносливомъ.

Очистить отъ кожицы груши или яблоки и если они довольно велики, то нарѣзать ихъ на части и воткнуть въ каждую часть по гвоздикѣ, взять $\frac{1}{2}$ стакана сахара, залить по $2\frac{1}{2}$ стаканами воды, положить цедру съ одного лимона, кусочекъ корицы и дать вскипѣть раза два или три, а затѣмъ сложить въ этотъ отваръ яблоки или груши, вскипятить снова раза два или три, поливая ложкой тѣмъ же отваромъ, въ которомъ они варятся, но при этомъ не допускать, чтобы фрукты разварились. Когда же они бу-

дутъ готовы, то выложить ихъ на глубокое блюдо, а взваръ процѣдить, всыпать въ него стаканъ сахару и, выжавъ сокъ изъ одного лимона, варить, т. е. дать хорошенько прокипятить три раза. Одновременно съ этимъ тщательно вымыть черносливъ, сложить его въ особую кастрюлю и залить кипяткомъ, накрыть крышкою и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ теплое мѣсто, а затѣмъ, когда черносливъ будетъ достаточно мягокъ, откинуть его на рѣшето, чтобы съ него стекла вся вода, и уложить въ промежутки отваренныхъ яблокъ. Когда же сиропъ будетъ готовъ, то облить имъ яблоки, а черносливъ остудить.

Припасы: 2 груши или яблокъ 10 шт., гвоздики 20 шт., корицы немного, сахару $\frac{1}{2}$ ф., сока и цедры съ 1-го лимона, чернослива 1 ф.

393. Компотъ изъ апельсинъ.

Очистить отъ кожи и бѣлой мякоти всѣ пять апельсинъ, изрѣзать въ кружки, вынуть зерно и разложить на тарелку, осыпавъ каждый рядъ мелкимъ сахаромъ.

Затѣмъ сбрызнуть ихъ столовою ложкой рома и поставить въ холодное мѣсто на полчаса, поливая ихъ, какъ можно чаще сиропомъ, который образуется изъ ихъ сока съ сахаромъ, а затѣмъ взять тонко срѣзанную цедру съ одного апельсина, нашинковать ее, смѣшать со стаканомъ сахара, сложить въ тазикъ и залить $\frac{1}{2}$ стак. воды, а затѣмъ хорошенько вскипятить раза два или три, для того, чтобы сахаръ равномерно распустился, а затѣмъ вылить его въ особую посуду и остудить. Передъ подачей на столъ залить апельсины варенымъ сиропомъ, не вынимая изъ него шинкованной цедры.

Припасы: Апельсинъ 5, сахару $1\frac{1}{2}$ ст., рому стол. ложку, цедры съ 1 апельсина или лимона.

394. Компотъ изъ грушъ.

Вскипятите въ большой кастрюлѣ воды, а пока она не закипитъ, очистите груши, разрѣжьте ихъ по поламъ, вырѣжьте сердцевины съ зернами и, опустивъ въ кипящую воду, закройте кастрюлю крышкою и, варите до тѣхъ поръ, пока всѣ груши не сдѣлаются совершенно мягкими, а вода вы-

кипитъ; тогда переложите груши въ маленькую кастрюлю, добавьте $\frac{1}{2}$ ф. сахару и влейте столько воды, чтобы сахаръ могъ разойтись въ ней, затѣмъ покройте эту кастрюлю крышкою и поставьте снова на огонь и когда сиропъ уварится до густоты, то снимите съ огня, остудите и передъ подачей на столъ, выложите груши на блюдо и полейте ихъ сиропомъ, въ которомъ онѣ варились.

Припасы: 10—12 грушъ; — $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

395. Компотъ изъ дыни.

Срѣжьте съ дыни корку, а мякоть нарѣжьте небольшими четырехугольными кусочками, посыпать $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара и сложить въ глубокую посуду, накрыть крышкою и, встряхнувъ нѣсколько разъ для того, чтобы всѣ кусочки хорошенько обвалялись въ сахарѣ, поставить въ холодное мѣсто.

Затѣмъ сварить сиропъ изъ одного стакана сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды, хорошенько прокипятить, выложить куски дыни въ вазочку или глубокое блюдо, залить горячимъ сиропомъ, остудить и подавать къ столу.

Къ этому компоту многіе подаютъ толченый шибирь.

Припасы: Дыню небольшую; — $1\frac{1}{2}$ ст. сахару; — воды $1\frac{1}{2}$ ст.

396. Компотъ изъ черной смородины и вишенъ.

Переберите смородину и вишни и перемойте ихъ хорошенько въ холодной водѣ, а между тѣмъ отдѣлите $1\frac{1}{2}$ ф. черной смородины, выложите ее въ особую каменную кастрюлю и налейте въ нее столько воды, чтобы она покрывала ягоды, разварите совершенно и процѣдите. Послѣ этого выложите въ особую кастрюлю еще $1\frac{1}{2}$ ф. смородины и 1 ф. вишенъ и залейте процѣженнымъ отваромъ и поставьте снова варить, прибавляя по ложкѣ сахару. Смѣшайте и влейте чайную ложечку лимоннаго соку, а когда весь сахаръ вполне уварится съ ягодами, тогда насыпьте на блюдечко $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки, прибавьте немного холоднаго ягоднаго отвара, размѣшайте и разотрите, чтобы не было комковъ, а затѣмъ, когда компотъ, уже заправленный сахаромъ, закипитъ, то вылейте въ него разведенную картофельную муку,

размѣшайте, дайте прокипятъ раза два или три, вылейте въ глубокую посуду, остудите и подавайте къ столу холоднымъ.

Припасы: черной смородины 3 ф.;—вишень 1ф.; сахару мелкаго $\frac{1}{2}$ ф.;—лимоннаго соку 1 ложку;—картофельной муки $\frac{1}{2}$ стол. ложки.

397. Компотъ изъ сливъ.

Выберите не совсѣмъ дозрѣлыхъ сливъ, сдѣлайте на нихъ небольшіе надрѣзы и выньте косточки, опустите въ кипятокъ для того, чтобы на нихъ полопалась кожа, откиньте на рѣшето, а затѣмъ снимите кожицу и опустите въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 4 ст. воды, 10 шт. гвоздики и кусочка вапили, а когда сливы хорошо уварятся въ этомъ сиропѣ, то выберите ихъ дурхшлаковою ложкою на блюдо, а сиропъ процѣдите, уварить до густоты, остудить и облить имъ сливы.

Съ бѣлыхъ сливъ и ренклодъ кожицы не надо снимать.

Припасы: 30—40 сливъ; $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахару;—6 шт. гвоздики;—немного ванили.

398. Компотъ изъ яблокъ.

Лучше всего брать антоновскія яблоки.

Взять три яблока и разрѣзать каждое на шесть долекъ, очистить ихъ, вырѣзать сердцевины вмѣстѣ съ зернами, опустите ихъ въ кипятокъ и поставьте на край плиты. Когда яблоко съ одной стороны сдѣлается мягко, то оберните его на другую сторону и оставьте кастрюлю на томъ же мѣстѣ, а когда они хорошо уварятся, то выбрать ихъ на сито и дать водѣ совершенно стечь. Одновременно съ этимъ положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. сахару, влить двѣ столовыя ложки воды и добавить кусочекъ лимонной цедры. Впрочемъ, вмѣсто цедры можно положить кусочекъ корицы. Поставить кастрюлю на огонь и когда вода вскипитъ и сиропъ загустѣетъ, то снять съ огня, остудить и залить имъ выложенныя на тарелку или блюдо яблоки.

Припасы: 5—6 яблокъ;— $\frac{1}{4}$ ф. сахару.

399. Компотъ изъ разныхъ ягодъ.

Соберите фунта два или три различныхъ ягодъ (смородины, вишень, крыжовника, малины и т. д.), переберите и очи-

стите ихъ и затѣмъ сложите въ салатникъ, а одновременно съ этимъ сварите сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды, а когда онъ будетъ готовъ, то облейте имъ ягоды и поставьте ихъ въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, то подавайте.

Припасы: смородины, малины, крыжовника, вишень и клубники—всего по $\frac{1}{2}$ ф.;— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахару.

400. Компотъ изъ крыжовника.

Возьмите не совсѣмъ дозрѣлаго крыжовника и вскипятите его раза два въ водѣ, а затѣмъ откиньте на рѣшето. Одновременно съ этимъ приготовьте сиропъ, положите въ него остывшій крыжовникъ, вскипятите еще разъ или два, вылейте на блюдо, остудите и подавайте.

Припасы: 2 ф. крыжовника;— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ сахару;—немного вапили.

401. Компотъ изъ винограда.

Очистите шесть стакановъ винограда, снимите съ ягодъ верхнюю кожуру и сложите на блюдо и залейте холоднымъ сиропомъ, свареннымъ изъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ сахара и одного стакана мараскина.

Припасы: 2 $\frac{1}{2}$ ф. винограда;— $\frac{1}{2}$ ф. сахара.

402. Компотъ изъ земляники.

Очистите землянику, опустите ее въ холодную воду и окативъ водою, откиньте на сито и когда вода стечетъ, выложите ее на тарелку. Сварите изъ двухъ ложекъ сахару и двухъ ложекъ воды сиропъ, и когда онъ хорошенько прокипитъ, то облейте горячимъ землянику.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. земляники и 2 лота сахару.

403. Компотъ изъ сушеныхъ плодовъ.

Перемойте въ тепловатой водѣ раза два или три всѣ приготовленные сушеные плоды, сложите ихъ въ одну кастрюлю, налейте двумя стаканами воды, прибавьте кусочекъ корицы, закройте кастрюлю, закройте, варите, до мягкости, а затѣмъ когда будутъ готовы, то отставить съ огня, и поставить въ холодное мѣсто, послѣ этого слить съ нихъ

взваръ, процѣдить, прибавить въ него $\frac{1}{4}$ ф. сахару, вскипятить, слить воду и остудить. Послѣ этого уложить всѣ варенные плоды въ глубокое блюдо, залить остуженнымъ сиропомъ и оставить въ холодномъ мѣстѣ.

Припасы: яблокъ, грушъ, чернослива, кишмишу, шепталы, винныхъ ягодъ, всего по $\frac{1}{4}$ ф., $\frac{1}{4}$ зол. корицы и четверть фунта сахару.

404. Муссъ лимонный

Разведите $\frac{1}{2}$ фунта сахару четырьмя или пятью стаканами воды, положить клей, срубленную какъ можно тоньше цедру съ одного лимона и все это поставьте варить до тѣхъ поръ, пока клей не разварится совершенно и все не укипитъ до двухъ съ половиною стакановъ, тогда выжать сокъ изъ одного большого лимона и процѣдить его въ желе и пока еще не остыли сбивать метелкою на льду до тѣхъ поръ пока не загустѣетъ и не приметъ бѣлаго цвѣта, а тогда можно, по желанію, влить рюмку коньяку и выставить форму на ледъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. сахару; лимонъ; 4 зол. клея; рюмку коньяку или рому.

405. Муссъ изъ кофе.

Изжарьте и смолите кофе, положите его въ кофейникъ (въ мѣшокъ), влейте двѣ чашки кипятку и переливайте до тѣхъ поръ, пока не получится, такъ сказать кофейная эссенція. Тогда слейте ее въ круглую хорошо выложенную кастрюлю, добавьте немного сахару, размѣшайте и поставьте въ холодное мѣсто. Одновременно съ этимъ приготовьте и заправьте въ ледъ съ солью форму въ которой будетъ приготавливаться муссъ. За два часа до обѣда налейте въ кастрюлю густыя сливки и сбивайте ихъ на льду чистымъ вѣничкомъ, а когда на верху образуется пѣна, то снимите ее ложечкою на сито и продолжайте взбивать, а затѣмъ снимите снова пѣну на сито и продолжайте дѣлать такъ, до тѣхъ поръ, пока вся приготовленная масса не собьется въ пѣну. Тогда переложите ее осторожно въ форму, покройте крышкою и засыпьте со всѣхъ сторонъ солью со льдомъ и заморозьте, на что обыкновенно нужно около $\frac{1}{2}$ часа. Пе-

редъ самой подачей къ обѣду, выньте форму со льда, выложите муссъ на салфетку, положенную на блюдо, обложите гарниромъ и подавайте.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. кофе; 1 ф. сахару; 1 $\frac{1}{4}$ б. густыхъ сливокъ и около 5—6 ф. соли на ледъ.

406. Муссъ шоколадный.

Вскипятите бутылку цѣльнаго молока или сливокъ съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара и $\frac{1}{4}$ фунта мелко натертаго шоколада, добавьте $\frac{1}{4}$ стк. воды съ распущеннымъ въ немъ клеемъ (4 зол.), размѣшайте, поставьте на ледъ и сбивайте метелочкой до тѣхъ поръ, пока все не превратится въ густую пѣну, тогда надо переложить все на блюдо, сгладить и подавать.

407. Желе изъ клюквы.

Возьмите $\frac{1}{2}$ ф. сахарнаго песку и положите его въ кастрюлю вмѣстѣ съ двумя лотами рыбьяго клея и однимъ бѣлкомъ, налейте бутылку воды, поставьте кастрюлю на легкій огонь и варите, помѣшивая почаще, а когда закипитъ, то сотавьте кастрюлю на край плиты и продолжайте варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не очистится совершенно, тогда влейте сиропа въ формочку и поставьте его на ледъ и, если онъ хорошо застынетъ, то снимите весь сиропъ съ плиты на столъ, срубьте какъ можно тоньше цедру съ одного лимона и опустите эту цедру въ сваренный съ клеемъ сиропъ и дайте немного простынуть, а затѣмъ процѣдить черезъ салфетку и добавить по вкусу клюквеннаго соку; его надо прибавлять постепенно по столовой ложкѣ, чтобы не заквасить, а затѣмъ вылить въ форму и застудить на льду. Передъ подачей на столъ обмакнуть форму въ теплую воду, встряхнуть, накрыть блюдомъ и перевернуть, какъ можно осторожно, чтобы желе вышло на блюдо.

Припасы: $\frac{1}{2}$ толченаго сахара, бѣлокъ, два лота клею рыбьяго, лимонъ и сокъ изъ клюквы.

408. Желе изъ бѣлаго вина.

Расщипать клей на маленькіе кусочки, сполоснуть его холодной водою, положить въ хорошо вылуженную кастрюлю,

налить въ нее бутылку бѣлаго винограднаго вина, высыпать фунтъ сахара и нарѣзанную тоже небольшими кусочками ваниль, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и добавить двѣ бутылки воды, размѣшать и варить въ теченіи часа на большомъ огнѣ, снимая постоянно накипь *). Когда желе будетъ готово, то снимите кастрюлю съ плиты и поставьте ее минутъ на пять на столъ, а затѣмъ процѣдите его осторожно сквозь салфетку, на которую разложить намоченную сахарную бумагу, и дать ему стекать очень медленно для того, чтобы все желе хорошенько процѣдилось. Одновременно съ этимъ приготовьте форму, обложите ее льдомъ и выливъ въ нее желе, вынесите его на ледникъ.

Сваренное хорошо желе можетъ простоять безъ всякой порчи на ледникѣ дня три, четыре.

Вообще желе лучше всего варить не въ желѣзной, а въ каменной посудѣ, а если желаютъ придать ему какой нибудь красивый цвѣтъ, то въ него надо прибавлять или малиноваго или красносмородиннаго сиропа.

409. Желе съ виноградомъ или съ другими фруктами.

Сварите желе по общимъ правиламъ, процѣдите его и дайте ему постоять съ полчаса, а затѣмъ налейте его въ форму, но не болѣе, какъ на вершокъ и дать ему совершенно застынуть, для чего вся форма должна находиться во льду, а когда налитое совершенно застынетъ, то уложите туда виноградъ или другія ягоды, вдавливая каждую изъ нихъ въ полузастывшее желе. Затѣмъ снова залить ихъ остуженнымъ взваромъ желе, тоже на вершокъ или менѣе того и опять застудить и повторять это до тѣхъ поръ, пока всѣ ягоды не застынутъ. Когда вы уложите въ такомъ порядкѣ всѣ ягоды и залете ихъ желевымъ взваромъ, тогда поставьте форму въ ледъ, а спустя шесть часовъ желе можно будетъ выложить и подавать. Но вообще лучше всего готовить его наканунѣ того дня, когда вы хотите подать его къ столу.

Вмѣсто свѣжихъ ягодъ можно брать варенье и поступать, какъ мы описали.

*) Въ противномъ случаѣ желе будетъ очень мутно.

410. Желе изъ малины.

Очистите три фунта малины, выжмите изъ нея сокъ и добавьте столько воды, чтобы соку вышло ровно четыре стакана. Затѣмъ сварите сиропъ, всыпьте въ тазикъ 1 ф. мелкаго сахара, долейте въ него два съ половиною стакана воды, прибавьте цедры съ одного лимона и поставьте варить, а когда сиропъ прокипитъ раза два, то процѣдите его въ малиновый сокъ и хорошенько размѣшайте и выжмите туда же сокъ изъ двухъ лимоновъ, а затѣмъ разведите $\frac{1}{8}$ ф. клея въ $1\frac{1}{2}$ ст. воды и процѣдите его въ подслащенный малиновый сокъ, размѣшайте, немного остудите, вылейте въ форму и поставьте на ледъ. Часовъ черезъ 5 или 6 желе можно будетъ употреблять.

411. Желе изъ черной смородины.

Отберите четыре стакана хорошихъ спѣлыхъ ягодъ черной смородины, выложите ихъ въ каменную кастрюлю, залейте тремя бутылками горячей воды, поставьте на плиту, дайте хорошенько прокипеть, размѣшайте всю ягоду и раздавите всю ягоду во время ея варки, затѣмъ процѣдите сквозь самое тонкое волосяное сито или кисею въ особую миску, опустите туда цедру, срѣзанную съ двухъ лимоновъ, накройте крышкою и дайте постоять не болѣе $\frac{1}{2}$ часа. Одновременно съ этимъ расщипите 14 золотн. осетроваго клея и желатина, сполосните его холодной водою, сложите въ особую кастрюлю, залейте $\frac{2}{3}$ бут. воды и поставьте на легкій огонь, дайте развариться. Отмѣрьте *три бутылки* вскипяченного ягоднаго взвара и залейте имъ одинъ фунтъ мелкаго сахара и поставьте до тѣхъ поръ, пока сахаръ не разойдется совсѣмъ, а потомъ размѣшать, прибавить въ него сокъ изъ одного лимона и вылить туда горячій клей изъ кастрюли, снова размѣшать и процѣдить сквозь кисею, залить этимъ желе большую или нѣсколько маленькихъ формочекъ и, поставивъ ихъ на ледъ, дать имъ хорошенько застынуть.

Припасы: Смородины два фунта, цедры съ 2 лимоновъ, сока лимоннаго чайную ложечку, сахара 1 ф., клея осетроваго или желатина 14 золотникъ.

412. Желе апельсинное.

Разварить клей, добавить въ него сахаръ и тонко срубленную цедру съ двухъ апельсиновъ, очистить все бѣлкомъ, уварить до $3\frac{1}{2}$ стакановъ, выжать сокъ изъ трехъ апельсиновъ, дать ему устояться, слить, процѣдить и смѣшать съ сиропомъ, затѣмъ снова процѣдить и застудить въ формѣ. По желанію можно влить въ желе, очищенное уже бѣлками одинъ стаканъ шампанскаго, но въ этомъ послѣднемъ случаѣ надо влить воды однимъ стаканомъ меньше.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, 3 апельсина и 12 золотн. клея, бѣлокъ и по желанію одинъ стаканъ шампанскаго.

413. Желе ананасное.

Разведите $\frac{3}{4}$ ф. сахара $1\frac{1}{2}$ стаканами воды, а когда сахаръ распустится, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, процѣдить и смѣшать съ сиропомъ и затѣмъ влить полъ стакана уже очищеннаго клея, очистить, если будетъ надо бѣлкомъ или бумагой, и, уваривъ до четырехъ стакановъ, процѣдить и застудить. За неимѣніемъ свѣжаго ананаса, возьмите стаканъ ананаснаго варенья т. е. сиропа, но въ такомъ случаѣ, вмѣсто вина, выжмите сокъ изъ одного или $1\frac{1}{2}$ лимона, самый же ананасъ, вынувъ изъ сиропа, изрѣзать небольшими ломтиками и смѣшать съ очищеннымъ уже желе.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. сахара, небольшой ананасъ, $\frac{1}{3}$ б. винограднаго вина, 10 зол. клея, бѣлокъ, $\frac{1}{2}$ лимона.

414. Желе изъ дыни.

Натрите на теркѣ 1— $1\frac{1}{2}$ фунта спѣлой хорошей дыни, очищенной отъ кожи и зеренъ, влейте стаканъ винограднаго вина, вскипятить и процѣдить сквозь салфетку, а затѣмъ вскипятить $\frac{3}{4}$ ф. сахара, стаканъ воды и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, процѣдить, смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ изъ дыни и съ однимъ стаканомъ клея, очистить бѣлкомъ или бумагой, а затѣмъ уварить до четырехъ стакановъ, процѣдить и застудить.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. дыни, 1 ст. бѣлаго винограднаго вина, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, 12—14 золотн. клея, бѣлокъ.

415. Желе изъ абрикосовъ.

Положите въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ф. сахару, влейте два съ половиною стакана воды и поставьте на огонь, а между тѣмъ налейте въ особую глубокую посуду кипятка, опустите въ нее абрикосы, покройте кастрюлю крышкою и оставьте, а затѣмъ черезъ $\frac{1}{4}$ часа слейте съ абрикосовъ воду, облейте холодною водою, снимите осторожно кожицу, опустите цѣльными въ кипящій сиропъ, сварите и выберите цѣльными же на тарелку, а одновременно съ этимъ опустите въ сиропъ восемь пластинокъ желатину, снимите съ огня, срубьте цедру съ двухъ лимоновъ, выжмите изъ нихъ ложку, другую соку и размѣшайте и процѣдите. Поставьте въ ледъ форму, влейте въ нее немного желе, застудите, положите абрикосы, подлейте желе, застудите снова, залейте снова желе и когда оно застынетъ, залейте окончательно и застудите какъ слѣдуетъ быть. Передъ подачей на столъ обмокните форму на минуту въ теплую воду, покройте блюдомъ, переверните форму вверхъ и выньте такимъ образомъ желе на блюдо.

Припасы: 10 абрикосовъ, два лимона, девять пластинокъ желатину и $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

416. Желе простое съ яблоками и черносливомъ.

Возьмите четыре яблока, очистите ихъ какъ слѣдуетъ быть, разрѣжьте каждое на четыре части, сварите въ водѣ съ двумя, тремя кусками сахара; и откиньте на рѣшето. Сварите одновременно четверть фунта французскаго чернослива и откиньте на рѣшето, а когда вода стечетъ, переложите въ форму яблоки и черносливъ и залейте желе, приготовленнымъ изъ четырехъ пластинокъ желатина, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, рюмку вина и сока изъ одного лимона, т. е. чтобы этого желе вышло два или два съ половиною стакана. Подавать выложивъ на блюдо или заливъ его въ какую нибудь круглую форму.

Припасы: три—пять яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. чернослива, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, лимонъ, четыре золотника желатина и $\frac{1}{2}$ —1 рюмку вина.

417. Желе изъ сливъ.

Вскипятите $\frac{1}{2}$ бут. винограднаго вина, $1\frac{1}{2}$ стак. воды и $\frac{3}{4}$ ф. сахара. Возьмите двѣнадцать штукъ сливъ, снимите съ нихъ кожуру, выньте косточки, положите ихъ въ вино и варите ихъ до мягкости, но такъ, чтобы онѣ не разварились, а когда будутъ готовы, то выньте ихъ, а затѣмъ влейте въ вино стаканъ клея, очистите бѣлками и уварите до четырехъ стакановъ, процѣдите сквозь салфетку, налейте въ форму немного желе, остудите, положите рядъ сливъ, залейте снова желе, положите опять сливъ, залейте желе и поступайте такъ, пока не будетъ выложена вся форма.

Припасы: $\frac{1}{2}$ бут. бѣлаго винограднаго вина, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 12—15 сливъ, бѣлокъ и 12—14 зол. клея.

418. Желе изъ барбариса и красной смородины.

Оно готовится такъ-же какъ и изъ черной смородины, но только вмѣсто лимонной цедры надо положить около трети ванильнаго стручка (небольшаго), такъ какъ барбарисъ и красная смородина принадлежатъ къ числу не пахучихъ ягодъ и хотя онѣ довольно кислы, но для болѣе пріятнаго вкуса необходимо добавлять въ желе одну чайную ложечку лимоннаго сока и во всемъ остальномъ поступать такъ-же какъ и при приготовленіи желе изъ черной смородины.

419. Красное желе изъ вина другимъ манеромъ.

Положите въ кастрюлю шесть листовъ бѣлаго и три листка краснаго желатину, $\frac{3}{4}$ фунта сахара кускомъ и сръзанную какъ можно тоньше цедру съ одного лимона, налейте четыре полныя стакава воды и вскипятите такимъ образомъ, чтобы клей и сахаръ совершенно распустились, отставьте кастрюлю съ огня, выжмите сокъ изъ одного лимона, но, конечно, безъ зеренъ, процѣдите сквозь тряпочку или сквозь кисейку, влейте рюмку хереса или взаменъ его $\frac{1}{4}$ ф. рома перелейте въ форму и поставьте на ледъ.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. сахара кускомъ, 10 листочковъ желатина, лимонъ и рюмку вина.

420. Дешевое желе съ ромомъ и лимономъ.

Возьмите десять пластинокъ желатина (6 бѣлаго и 4 краснаго) и залейте ихъ четырьмя стаканами воды, разварите, добавьте тонко сръзанную цедру съ одного лимона и положите $\frac{1}{4}$ ф. сахара, а когда все будетъ готово, выжмите сокъ изъ одного лимона, добавьте $\frac{1}{2}$ рюмки рома и рюмку вишневаго сиропа, процѣдите, отмѣрьте ровно четыре стакана и застудите, какъ сказано выше.

Припасы: 10 пластинокъ желатина, $\frac{1}{4}$ стакана вишневаго сиропа.

421. Желе изъ крыжовника.

Возьмите два стакана сока крыжовника, фунтъ сахара и сръзанную цедру съ одного лимона, клей и воду и варите до тѣхъ поръ, пока клей не разварится совершенно, очистите его бѣлками, уварите до четырехъ стакановъ, процѣдите и застудите на льду.

Припасы: $\frac{2}{3}$ бут. соку изъ крыжовника, 1 ф. сахара, цедру съ одного лимона и 12 зол. клея.

422. Бланманже.

Для приготовления его необходимо желатинъ только распустить въ теплой водѣ, но не давать ему кипѣть.

423. Сливочное бланманже.

Обварите $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и пять штукъ горькаго миндаля, накройте посуду и дайте миндалю постоять нѣсколько времени, а затѣмъ очистите его отъ кожуры, нашинкуйте и истолките какъ можно лучше въ каменной ступкѣ, подливая по немногу двѣ или три ложки сливокъ, а затѣмъ разведите бутылкой вскипаченныхъ сливокъ, дайте нѣсколько постоять (1 ч.), процѣдите сквозь салфетку, всыпьте сахаръ и влейте $\frac{1}{2}$ стакана раствореннаго клея, такъ чтобы было всего четыре стакана, подогрейте слегка, влейте въ форму и поставьте на ледъ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ стакана сладкаго миндаля, 5 шт. горькаго, (можно замѣнить одной ложкой померанцевой воды), $\frac{1}{2}$ стакана обыкновенныхъ (не густыхъ) сливокъ, 10 листочковъ желатина, $\frac{1}{2}$ ф. сахара.

424. Бланманже миндальное.

Приготовьте изъ $\frac{1}{2}$ ф. миндаля молоко и прибавьте въ него $\frac{1}{4}$ ф. сахару. Одновременно съ этимъ сварите два лота рыбьяго клея, а когда онъ будетъ готовъ и сахаръ разойдется въ миндальномъ молокѣ, то влейте разваренный клей, размѣшайте все, процѣдите сквозь салфетку и, наливъ въ форму, остудите на льду.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, 5 шт. горькаго, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и $\frac{1}{8}$ ф. рыбьяго клея.

425. Бланманже шоколадное.

Натереть $\frac{1}{8}$ ф. шоколада, всыпать въ кастрюлю, поставить ее на легкій огонь и мѣшать для того, чтобы онъ не почернѣлъ, а между тѣмъ приготовьте миндальное молоко изъ $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля и пяти штукъ горькаго и бутылки молока, разведите этимъ шоколадъ, процѣдите, добавьте $\frac{3}{4}$ фун. сахара, влейте полстакана вскипяченнаго клея, вылейте въ форму и застудите на льду.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. шоколада; $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля; 5 шт. горькаго; бутылка молока; стаканъ мелкаго сахара; 10 листочковъ желатина и кусочекъ (небольшой) ванили.

426. Яблочный кисель.

Изрѣжьте 3—4 неочищенныхъ яблока (самое лучшее брать антоновскія яблоки) и разварите ихъ вмѣстѣ съ небольшими кусочками корицы до такой степени, чтобы они представляли изъ себя видъ каши или пюре. (Надо брать только четыре стакана воды). Когда они такимъ образомъ будутъ готовы, то откиньте ихъ на рѣшето, а взваръ процѣдите сквозь частое сито, а густоту протрите. Затѣмъ смѣшайте три стакана этого взвара съ $\frac{1}{4}$ истолченаго сахара, добавьте полстакана картофельной муки, разведите оставшимся холоднымъ взваромъ, размѣшайте все такъ, чтобы не было комковъ т.-е. до полной гладкости и вылейте въ кипящій яблочный подслащенный взваръ, мѣшайте непрерывно до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ и не начнетъ подниматься въ нѣкоторыхъ мѣстахъ пузырями, и тогда выложите все въ форму, предварительно сполоснувъ ее холодною водою. Поставьте въ холодное мѣсто, а передъ тѣмъ

какъ подавать на столъ выложите кисель изъ формы на блюдо и подавайте. Къ этому киселю подаютъ сливки и сахаръ.

Припасы: 3—4 яблока; корицы кусочекъ; $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ст. картофельной муки.

427. Кисель изъ ягодногo сока.

Вскипятите въ кастрюлѣ два стакана воды, положите въ нее стаканъ очищенныхъ вымытыхъ ягодъ и прокипятите ихъ, откиньте на сито и выжмите совершенно весь сокъ, отмѣрьте его стаканомъ въ кастрюлю, добавьте на каждый стаканъ соку по одной чайной ложечкѣ мелкаго сахару и поставьте все на огонь. Одновременно съ этимъ отмѣрьте въ кастрюлю столько столовыхъ ложекъ картофельной муки, сколько стакановъ соку, разведите эту муку оставшимся сокомъ и холодною водою, а когда сокъ въ кастрюлѣ закипитъ, то добавьте въ нее, но только не сразу, а постепенно разведенную муку и при этомъ мѣшайте до тѣхъ поръ, пока кисель не загустѣетъ и не вскипитъ.

Припасы: 1 ф. ягодъ (малины или смородины черной); 2 стол. ложки сахару; 2 стол. ложки картофельной муки.

428. Клюквенный кисель.

Вымойте клюкву въ холодной водѣ, истолките ее въ каменной ступкѣ и протрите какъ можно лучше, подливая постепенно холодной воды въ такомъ количествѣ, чтобы образовалось всего около пяти стакановъ. Затѣмъ отлейте четыре стакана въ особую каменную кастрюлю, добавьте туда полфунта мелкаго сахару и очистите туда же цедру срѣзанную съ одного лимона, влейте чайную ложку лимоннаго сока, размѣшайте и вскипятите, а между тѣмъ возьмите четыре столовые ложки картофельной муки, разведите ихъ оставшимся стаканомъ клюквеннаго сока, и хорошенько размѣшайте, чтобы не было совершенно комковъ, а когда сиропъ закипитъ, то влейте разведенную картофельную муку въ кипящій отваръ и мѣшайте или взбивайте такъ, чтобы не было комковъ и чтобы взваръ загустѣлъ совершенно ровно; затѣмъ дайте снова прокипеть одинъ или два раза, снимите съ плиты, выньте цедру, ополосните водою фор-

му, выложите въ нее кисель и остудите, а подавая выложите на блюдо.

Припасы: Клюквы два стакана; воды 4 стакана; цедры съ одного лимона; сахару $\frac{1}{4}$ ф.; картофельной муки $\frac{3}{4}$ стакана, лимоннаго соку одну ложечку.

429. К и с е л ь м о л о ч н ы й.

Обварите кипяткомъ 20—30 шт. горькаго миндаля, очистите ихъ отъ кожицы, нашинкуйте и истолките помельче въ каменной ступкѣ, а затѣмъ смѣшайте весь миндаль съ четырьмя стаканами молока и пятью ложками толченаго сахара и, поставивъ на плиту, дайте хорошенько вскипѣть. Одновременно съ этимъ разведите остальнымъ стаканомъ молока пять столовыхъ ложекъ картофельной муки и вымѣшайте ее такъ, чтобы не было комковъ, а когда молоко съ миндалемъ закипитъ, то прибавьте въ него по немного и постепенно разведите муку, мѣшайте до ровной густоты и дайте прокипѣть еще разъ, а затѣмъ сполосните форму водою, вылейте въ нее горячій кисель и остудите въ холодномъ мѣстѣ, а подавая на столъ, выложите изъ формы на блюдо.

Припасы: Молока $1\frac{2}{3}$ б.; миндаля 30 шт.; сахару 5 стол. ложекъ; муки картофельной 5 ложекъ.

430. К и с е л ь ш о к о л а д н ы й.

Вскипятите 5 стакановъ молока, отдѣлите изъ нихъ 2 стакана въ особую посуду, положите въ нее $\frac{1}{4}$ ф. шоколада, разломаннаго на куски, и разотрите какъ можно лучше, а затѣмъ постепенно и понемногу всыпьте туда же картофельную муку и размѣшивайте до тѣхъ поръ, пока мука и шоколадъ не разойдется совершенно. Тогда снова поставьте на плиту остальные три стакана уже вскипяченнаго молока, всыпьте въ него $\frac{1}{4}$ ф. сахару, размѣшайте какъ можно лучше и кипятите, а какъ закипитъ, то вливайте въ молоко понемногу сваренный шоколадъ, смѣшанный съ картофельною мукою и въ тоже время добавьте и ваниль. Все это необходимо непрерывно мѣшать до тѣхъ поръ, пока хорошенько не прокипятъ и не загустѣетъ какъ нужно. Послѣ этого ополосните форму водою, вылейте въ

нее кисель и остудите, а передъ тѣмъ, какъ подавать къ столу, выложите на блюдо.

Припасы: 5 ст. молока; $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду; сахару $\frac{1}{4}$ ф.; картофельной муки 5 ст. ложекъ; ванили $\frac{1}{3}$ палочки.

431. Кисель изъ крыжовника.

Насыпьте въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье девять ложекъ очищеннаго и отобраннаго зрѣлаго крыжовника и налейте столько воды, чтобы она только, только покрывала ягоды, всыпьте 2 стакана толченаго сахара, добавьте $\frac{1}{3}$ палочки ванильнаго стручка и варите какъ можно дольше, т. е. до тѣхъ поръ, пока ягоды не разварятся совершенно, но при этомъ необходимо мѣшать ихъ какъ можно чаще, чтобы ягоды не пригорѣли, а затѣмъ возьмите полную ложку картофельной муки, размѣшайте ее съ полстаканомъ холодной воды, вылейте въ ягоды, тщательно размѣшайте, вскипятите и, выливъ на блюдо, остудите.

Припасы: 3 ф. крыжовника, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{3}$ ванильнаго стручка, столовую ложку картофельной муки.

432. Кисель изъ молока и крупчатой или рисовой муки.

Разотрите до бѣла три желтка съ тремя полными ложками толченаго сахара, выньте три полныя ложки крупчатой или рисовой и разведите бутылкою молока настолько, чтобы вся масса была густа такъ-же, какъ и сметана. Вскипятите оставшееся молоко и влейте понемногу приготовленную массу и затѣмъ снова кипятите, пока все не загустѣетъ, затѣмъ всыпьте лимонной цедры или ванили, остудите немного и, добавивъ три взбитые бѣлка, размѣшайте, а затѣмъ возьмите форму, ополосните ее хорошенько водою, выложите въ нее кисель, остудите и подавайте ее со сливками или молокомъ.

433. Кисель со сбитыми сливками въ родѣ торта.

Сварите густой клюквенный кисель и вылейте его на круглое блюдо. или въ гладкую, но плоскую форму, застудите и выложите на блюдо, а подавая къ столу покройте сбитыми сливками съ сахаромъ.

434. Овсяный кисель.

Насыпьте съ вечера въ горшокъ овсяную муку и залейте ее тремя стаканами холодной воды, размѣшайте и поставьте ее на ночь въ теплое мѣсто, по утру снова размѣшайте и процѣдите сквозь сито, а то, что останется въ ситѣ, опять сложите въ горшокъ, залейте полъ бутылкою холодной воды, размѣшайте и процѣдивъ въ общую кастрюлю, поставьте варить на самомъ пылу, непрерывно помѣшивая. Одновременно съ этимъ нашинкуйте и истолките въ каменной ступкѣ 5—6 шт. горькаго миндаля, положите его въ кастрюлю, добавьте $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и продолжайте мѣшать непрерывно до тѣхъ поръ пока кисель не сгустится до надлежащей степени, а тогда сплосните форму холодною водою, выложите туда кисель и поставьте въ холодное мѣсто, гдѣ и оставьте четыре—пять часовъ. Передъ тѣмъ какъ подавать къ обѣду выложите кисель на блюдо и, если желаете, то украсьте его вареньемъ.

Вмѣсто горькаго миндаля совѣтуемъ брать лимонную цедру, снятую съ $\frac{1}{2}$ лимона. Цедру надо добавить одновременно съ миндалемъ.

Припасы: Овсяной муки 1 ф., воды бутылку, сахару $\frac{1}{4}$ фунта, горькаго миндаля 5 шт. (лимонной цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона).

435. Кремъ съ мараскиномъ.

Положите въ кастрюлю шесть расщипанныхъ пластинокъ желатину, налейте въ нее $\frac{1}{2}$ стакана воды, поставьте на огонь и мѣшайте мѣшалкою, а между тѣмъ взбейте на холоду $\frac{1}{2}$ бут. густыхъ сливокъ и когда желатинъ распустится, процѣдите его въ довольно объемистую кастрюлю, добавьте четыре ложки толченаго сахара и рюмку мараскина, размѣшайте и, когда начнетъ застывать, положите взбитыя сливки въ поставленную въ ледъ форму и застудите подавая къ обѣду, обмокните форму въ теплую воду и выложите кремъ на блюдо.

Припасы: $\frac{1}{2}$ бут. густыхъ сливокъ, желатину 6 пластинокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, рюмку ликеру мараскина.

436. Кремъ обыкновенный, т. е. сырой.

Взбейте на льду густыя сливки и смѣшайте ихъ съ мелкимъ сахаромъ, истолченнымъ вмѣстѣ съ порошкомъ ванили, который надо предварительно просѣять сквозь сито. Сахаръ этотъ нужно всыпать понемногу и при этомъ непрерывно взбивать сливки вѣнчикомъ. Одновременно съ этимъ распустите въ кипяткѣ размоченный въ водѣ и отжатый желатинъ и, вынувъ кастрюлю изъ льда, влейте желатинъ самой тонкой струей въ сливки, не переставая непрерывно взбивать кремъ вѣнчикомъ, а затѣмъ выложите его въ форму и застудите какъ и заварной.

Припасы: Густыхъ сливокъ $\frac{1}{2}$ бут., сахару $\frac{1}{4}$ ф., желатину 5 пластинокъ, ванили $\frac{1}{3}$ стручка.

437. Кремъ сливочный.

Взбейте на льду или вообще въ очень холодномъ мѣстѣ сливки, добавляя къ нимъ постепенно и понемногу до $\frac{1}{2}$ фунта толченаго сахару, а затѣмъ взбейте до бѣла желтокъ съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, добавьте истолченную ваниль, разведите съ чашкою сливокъ и вылейте взбитыя сливки, не переставая взбивать ихъ, а между тѣмъ распустите въ горячей водѣ восемь золот. клею, для чего залейте его чашкою воды, а затѣмъ процѣдите, остудите немного и вливайте по немного взбитыя сливки, не переставая непрерывно взбивать ихъ вѣнчикомъ для того, чтобы клей не свернулся кусочками. Послѣ этого вылейте это въ форму и поставьте на ледъ. Часовъ черезъ пять, шесть можно уже подавать на столъ, а потому при приготовленіи этого крема и нужно соображаться съ временемъ когда надо начать готовить его.

Припасы: Сырыхъ сливокъ $1\frac{1}{2}$ бут., мелкаго сахара $\frac{3}{4}$ ф. ванили $\frac{1}{3}$ стручка, 2 яичныхъ желтка, осетроваго клея 5 зол *).

438. Яблочный кремъ.

Испеките десятокъ яблокъ и протрите ихъ сквозь рѣшето, при чемъ получится около фунта яблочнаго пюре,

*) Вмѣсто осетроваго клея можно брать желатинъ, котораго надо взять на $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ—16 пластинокъ.

всыпьте въ нихъ $\frac{3}{8}$ толченаго сахара и сбивайте ложкой или веселкою около часа, а затѣмъ выпустите въ нихъ сокъ изъ одного лимона и добавьте цедру, снятую съ этого-же лимона, не переставая непрерывно взбивать, а затѣмъ взбейте четыре бѣлка, всыпьте въ нихъ остальную $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахара, и когда бѣлки будутъ взбиты, влейте ихъ въ протертые яблоки и не переставайте взбивать. Одновременно съ этимъ влейте постепенно и понемногу клей и сбивайте еще минутъ пятнадцать, двадцать для того, чтобы все сбить съ клеемъ въ однообразную массу; тогда выложите все это въ приготовленную во льду форму и дайте ей окрѣпнуть.

Припасы: Кислыхъ яблокъ 10 шт., мелкаго сахару $\frac{1}{2}$ ф., яичныхъ бѣлковъ четыре, одинъ лимонъ, осетроваго клею восемь золотниковъ.

439. Кремъ съ мараскиномъ.

Положите въ кастрюлю восемь расщипанныхъ пластинокъ желатину, влейте $\frac{1}{4}$ ф. воды и поставьте на плиту. Одновременно съ этимъ взбейте бутылку густыхъ сливокъ, размѣшайте и когда желатинъ разойдется, процѣдите ее въ объемистую кастрюлю, добавьте $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару, размѣшайте, влейте двѣ рюмки мараскина, снова хорошенько размѣшайте для того, чтобы не осталось комочковъ прибавьте сливокъ и размѣшайте все какъ можно лучше, а затѣмъ выложите все въ форму и застудите на холоду. Подавая на столъ, обмокните форму на нѣсколько секундъ въ теплую воду и выложите кремъ на блюдо.

Припасы: 8 пластинокъ желатина, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, бутылку густыхъ сливокъ и 2 рюмки мараскина.

440. Кремъ абрикосовый.

Отберите двадцать вполне дозрѣлыхъ абрикосовъ и сложите ихъ въ глубокое блюдо и залейте кипяткомъ такимъ образомъ, чтобы они всѣ были покрыты имъ, а затѣмъ откиньте на рѣшето и дайте водѣ хорошенько стечь, послѣ этого снимите съ абрикосовъ кожицу, выньте косточки, а мякоть сложите въ особую кастрюлю или, еще лучше, въ мѣдный тазикъ (для варенья). Добавьте $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго са-

хара, размѣшайте, поставьте на плиту и варите абрикосы до степени полной мягкости, затѣмъ протрите ихъ сквозь сито и поставьте полученное пюре въ холодное мѣсто, гдѣ и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не остынетъ и не загустѣетъ. Одновременно съ этимъ взбейте въ пѣну сливки, всыпьте въ нихъ остальной сахаръ, предварительно смѣшанный съ ванилью распустите клей, влейте въ него чашку воды, процѣдите и остудите, а когда все такимъ образомъ будетъ готово, тогда, не переставая взбивать сливки, постепенно вливайте въ нихъ тепловатый клей и прибавляйте тоже постепенно по ложкамъ абрикосовое пюре, при чемъ не переставайте взбивать сливки до тѣхъ поръ, пока пюре не разойдется въ нихъ совершенно и вся масса не загустѣетъ.

Тогда выложите кремъ въ форму и застудите его на холодѣ, а передъ подачей къ столу выложите его изъ формы, по общимъ правиламъ, на блюдо.

Припасы: 20 шт. абрикосовъ; сахару 1 ф; сливокъ $1\frac{1}{2}$ бут.; осетроваго клею 8 зол; ванили $\frac{1}{3}$ стручка.

441. Кремъ брюле.

Распустите 8 зол. клею, для чего вылейте на него чашку холодной воды, процѣдите сквозь кисею и дайте остынуть, а одновременно съ этимъ подожгите на сковородѣ до черна шесть золотн. мелкаго сахара и разведите его чашкой холодной воды размѣшайте какъ можно тщательнѣе и процѣдите, а затѣмъ взбейте до бѣла два яичныхъ желтка съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара и разведите ихъ одной чашкою сливокъ; взбейте въ пѣну сливки, присыпая при этомъ къ нимъ постепенно и по немногу остальные $3\frac{1}{4}$ ф. сахару, предварительно смѣшаннаго съ толченой ванилью, и сразу вылейте съ нихъ взбитые желтки, не переставая взбивать, а послѣ этого влейте остуженный клей и затѣмъ остуженный подожженный сахаръ и взбивайте еще въ теченіи $\frac{1}{4}$ часа т. е. до тѣхъ поръ, пока кремъ не загустѣетъ какъ надо, а тогда выложите его въ форму и поставьте на ледъ или вообще въ холодное мѣсто.

Передъ обѣдомъ выложите на блюдо и подавайте.

Этотъ кремъ на холодѣ можетъ простоять безъ всякой порчи два дня.

Припасы: $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ; сахару 1 фунтъ, ванили около $\frac{1}{2}$ стручка, мелкаго сахару—6 зол; яичныхъ желтковъ 2 шт.; осетроваго клею 8 золотниковъ.

442. Саго на винѣ.

Вымачивайте саго въ теченіи нѣсколькихъ часовъ въ холодной водѣ, а затѣмъ обварите его нѣсколько разъ кипяткомъ (облажирите), откиньте на рѣшето и облейте холодной водой. Затѣмъ вскипятите краснаго столоваго вина и выложите въ него саго, сварите до мягкости и прозрачности, добавьте въ него мелкаго сахара, предварительно смѣшаннаго съ ванилью и корицей, прокипятите нѣсколько разъ и когда загустѣетъ, вылейте въ фарфоровую или фаянсовую форму или миску, которую надо раньше сполоснуть холодной водою, и застудите. Оставшееся саго выньте изъ формы на блюдо и облейте сиропомъ изъ-подъ какого нибудь варенья.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. саго, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ бутылки краснаго винограднаго вина, $\frac{1}{3}$ стручка ванили, варенья $\frac{1}{2}$ ф.

443. Безе.

Сбейте въ пѣну восемь, десять бѣлковъ и смѣшайте ихъ съ 1 ф. толченаго и просѣяннаго сахара, подсыпая его не сразу, а постепенно, т. е. когда бѣлки будутъ уже совершенно взбиты, послѣ этого выложите ихъ ложкою на желѣзный листъ, на которомъ надо предварительно положить листъ писчей бумаги, и поставьте въ легкій духъ, гдѣ и дать имъ высохнуть.

444. Яблочное безе.

Испеките пять большихъ яблокъ и протрите ихъ сквозь сито, всыпьте въ это яблочное пюре $\frac{3}{4}$ ф. толченаго сахара и одинъ бѣлокъ и мѣшайте непрерывно въ теченіи двухъ часовъ въ кастрюлѣ, обложивъ ее льдомъ. Когда же вся масса забѣлѣетъ и загустѣетъ, то выкладывайте ее на бумагу, положенную на желѣзный листъ, или наполните ею небольшія коробочки, сдѣланныя изъ промасленной бумаги. Эти коробочки или листъ поставьте въ легкій духъ, гдѣ и дайте безе высохнуть. Подаютъ къ столу, вынувъ изъ коробочекъ.

445. Шоколадное безе.

Сбейте въ густую пѣну 5 — 6 бѣлковъ, всыпьте $\frac{1}{2}$ ф. сахара и третью часть плитки шоколада, которую нужно натереть на теркѣ, размѣшайте и кладите небольшими кучками или выпускайте изъ бумажной трубочки разными фигурками на желѣзный листъ, намазанный воскомъ, или же просто на бумагу, а затѣмъ поставьте въ вольный духъ на 2—3 часа.

446. Миндальное безе.

Обварите $\frac{1}{8}$ ф. миндаля и давъ ему нѣсколько постоять въ закрытой посудѣ, снимите затѣмъ съ него кожицу, нашинкуйте миндаль, высушите и смѣшайте съ пятью сбитыми бѣлками, добавьте туда же $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и, наложивъ его въ коробочки, сдѣланныя изъ промасленной бумаги, поставьте въ вольный духъ.

447. Англійское пирожное.

Сотрите до бѣлаго цвѣта $\frac{1}{4}$ ф. сахара и два желтка и смѣшайте съ растертыми тоже до бѣла $\frac{1}{4}$ ф. масла, всыпьте $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. коринки, немного мускатнаго цвѣта и все это мѣшайте въ теченіи одного часа, а затѣмъ выложить въ маленькія формочки и намажьте масломъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахара, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{3}{4}$ ст. муки, $\frac{1}{8}$ ф. коринки, немного мускатнаго цвѣта, $\frac{1}{2}$ масла.

448. Бисквиты съ ванилью.

Разотрите $\frac{1}{3}$ толченаго сахара съ $\frac{1}{3}$ стручка ванили, просѣйте сквозь шелковое ситечко, взбейте шесть желтковъ и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ, добавьте шесть взбитыхъ бѣлковъ, подсыпьте около шести лотовъ картофельной муки, влейте въ плоскую форму и поставьте въ легкій духъ, а послѣ этого сложите ихъ попарно, перекладывая вареньемъ, и затѣмъ нарежьте острымъ ножомъ квадратики.

449. Берлинское пирожное.

Разотрите до бѣла $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла и взбейте по одному четыре яйца, два желтка, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, цедру съ

$\frac{1}{2}$ лимона, золотникъ порошка корицы и $\frac{2}{3}$ ф. муки и размѣшайте все это самымъ тщательнымъ образомъ, а затѣмъ надѣлайте маленькихъ колечекъ и положите на чистый листъ, посыпанный слегка мукою, и поставьте въ печь.

450. Миланское пирожное.

Мѣшайте до бѣла шесть желтковъ, три бѣлка и $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго хорошо просѣяннаго сахара, всыпьте затѣмъ $\frac{1}{2}$ стак. нашинкованнаго и истолченнаго въ каменной ступкѣ миндаля и пять шт. горькаго, щепотку натолченаго кардамона и столько же просѣянной гвоздики и $\frac{3}{4}$ ф. крупчатой муки и все это хорошенько размѣшайте и поставьте тѣсто на ледъ, для того, чтобы оно застыло, а затѣмъ разложить его небольшими кучками на желѣзный листъ, смазанный воскомъ, и немедленно поставить въ печь.

Припасы: 6 желтковъ и 3 бѣлка, $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ стакана нашинкованнаго сладкаго миндаля, 3 зерна кардамона, 6 зер. гвоздики, 2 стакана муки.

451. Сливочное пирожное.

$\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла нарубите небольшими кусочками и возьмите $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 10 шт. горькаго нашинкованнаго миндаля и $\frac{5}{8}$ ф. стакана сливокъ для того, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было раскатать его толщиною въ тупую сторону ножа, нарѣжьте разными фигурками, намажьте яйцомъ, посыпьте миндалемъ и сахаромъ и испеките.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 10 шт. горькаго миндаля, 2 стакана муки, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, яйцо, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля и ложку сахара.

452. Пирожное съ ромомъ.

Разотрите до бѣла $\frac{1}{2}$ стакана хорошаго несоленого масла и добавьте въ него $\frac{1}{2}$ ст. толченаго сахара, яйцо, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ рюмки бѣлаго рома, немного мелко нашинкованнаго миндаля и столько муки, чтобы сдѣлать не очень густое тѣсто, замѣсите его въ холодномъ мѣстѣ, раскатайте потоньше, нарѣжьте изъ него различныхъ фигурокъ, смажьте ихъ яйцомъ, посыпьте сахаромъ и мелко нашинкованнымъ миндалемъ и посадите въ печь на желѣзномъ листѣ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ст. масла, $\frac{1}{2}$ ст. толченаго сахара, яйцо, $\frac{1}{2}$ рюмки рома, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, $1\frac{1}{2}$ —2 стакана муки.

453. Пирожное съ вареньемъ.

Разотрите до бѣла $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго несоленого масла, всыпьте $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахара, положите $1\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{3}{4}$ ф. муки и растирайте все это вмѣстѣ въ теченіи часа. Затѣмъ возьмите сколько нужно высокихъ небольшихъ жестяныхъ формочекъ, обложите ихъ изготовленною массою, положите въ середину варенья безъ сока, накройте крышечкою изъ того же тѣста, выложите на желѣзный листъ и поставьте въ печь, гдѣ и оставьте до тѣхъ поръ, пока не испекутся и не зарумянятся. Остудить и выложить на блюдо.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 2 яйца, $2\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стаканъ варенья безъ сока.

454. Омлетъ по англійски.

Отбейте въ чашку по два яйца на каждую персону и по одной ложечки толченаго сахара на каждое яйцо. Сахаръ необходимо предварительно смѣшать съ лимонною цедрою, посолите немного и добавьте немного мелко нарѣзанной анжилики. За 10—15 минутъ до подачи на столъ, вылейте на растопленное на сковородѣ масло и изжарьте, а затѣмъ залить горячимъ ромомъ.

455. Омлетъ съ желе по французски.

Приготовьте омлетъ, какъ описано выше, а также яблочное или черносмородиновое желе. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ, вылейте яйца на распущенное на сковородѣ масло и поставьте въ печку, а когда немного обжарится, положите на середину ягоднаго желе и заверните края яичницы такимъ образомъ, чтобы омлетъ имѣлъ форму пирога, поджарьте, переложите на блюдо, посыпьте сахаромъ для глазури и заглясеруйте сверху раскаленною лопаткою.

456. Омлетъ суфле съ вареньемъ.

Выпустите въ вылуженный котелокъ шесть бѣлковъ, а желтки отдѣлите въ каменную посуду, добавьте четыре столовые ложки мелкаго сахара съ частью лимонной цедры и

мѣшайте до тѣхъ поръ, пока, желтки не поднимутся, а за 10 минутъ до подачи на столъ, взбейте бѣлки въ пѣну и выложите ихъ по-немногу и постепенно въ желтки, размѣшайте, поднимая массу снизу вверхъ, а одновременно съ этимъ распустите на сковородѣ немного масла, вылейте на нее массу и поставьте въ горячую печь, а когда немного поджарится, то положите на середину варенья и загните края омлета такимъ образомъ, чтобы онъ принялъ форму пирога, а тогда поставьте ее снова въ печь, заколеруйте и испеките какъ слѣдуетъ быть.

457. Гурьевская каша. (Горячая).

Вскипятите бутылку цѣльнаго молока и всыпьте въ него $\frac{1}{4}$ ф. манной крупы, размѣшайте и дайте прокипеть нѣсколько разъ т. е. до тѣхъ поръ, пока каша не загустѣетъ и крупа не сдѣлается совершенно мягкою. Послѣ этого положите въ кашу $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, нарѣзавъ его небольшими кусочками, $\frac{1}{8}$ ф. мелкаго сахару, щепотку соли и стручокъ ванили, нарѣзанной по-длиниѣ на тоненькія полоски. Все это хорошенько размѣшайте, накройте кастрюлю по-плотнѣе крышкою и поставьте на пару (въ сковородѣ съ кипяткомъ), на 25 мин. въ духовой шкафъ.

А пока каша находится въ духовомъ шкафу, приготовьте пѣнки, для чего вылейте въ просторный не глубокий сотейникъ бутылку обыкновенныхъ сливокъ и поставьте ихъ въ духовой шкафъ или еще лучше въ печь. Какъ только сверху сливокъ образуется румяная пѣнка, то снимите ее осторожно шумовкой на тарелку, а сливки снова поставьте въ печь до тѣхъ поръ, пока не образуется новая пѣнка и поступайте такимъ образомъ, пока всѣ сливки не обратятся въ пѣнки, а на днѣ сотейника останется только одинъ густой осадокъ, который и надо выложить въ кашу. Снявъ такимъ образомъ всѣ пѣнки, выньте кашу изъ печи и смѣшайте ее съ пѣнками, которыя необходимо предварительно разрѣзать на небольшіе кусочки и вынуть изъ нее ваниль.

Когда такимъ образомъ все будетъ готово, то возьмите металлическую миску, въ которой будетъ подаваться каша къ обѣду, обмажьте ее внутри сливочнымъ масломъ, положите на дно рядъ каши, на нее рядъ пѣнокъ, затѣмъ рядъ ока-

рамеленныхъ орѣховъ, нарѣзанныхъ на части, и фрукты маседуанъ, нашинкованные ломтиками, потомъ опять рядъ каши, рядъ пѣнокъ и такъ далѣе до тѣхъ поръ, пока вся миска не будетъ полна, но самый верхній рядъ долженъ быть обязательно изъ каши. Посыпьте все это сахаромъ и заколеруйте его посредствомъ раскаленной доски для колеровки и, убравъ фруктами, подавайте горячей на столъ.

Припасы: Манной крупы $\frac{1}{4}$ ф., масла $\frac{1}{8}$ ф., сахару толченаго $\frac{1}{8}$ ф., молока бутылку; 1 бут. (для пѣнокъ); орѣховъ 1 ф., $\frac{1}{2}$ банки фруктоваго маседуану, ванили стручекъ (небольшой), сахару для карамели $\frac{1}{2}$ ф.

458. Замороженная гурьевская каша.

Приготовьте манную кашу, пѣнки и окарамеленные орѣхи, уложите все это въ вышеописанномъ порядкѣ, но вмѣсто маседуана положите въ кашу нарѣзанныхъ небольшими кусочками и вымоченныхъ въ ромѣ цукатовъ, размѣшайте и добавьте $\frac{1}{4}$ бут. густыхъ, взбитыхъ сливокъ, перемѣшайте хорошенько кашу со сливками, выложите ее въ шарлотную форму или въ мороженницу, закройте ее крышкою, замажьте масломъ и засыпьте льдомъ съ солью точно такъ-же, какъ и приготовленіе парфѣ, и оставьте эту форму на два часа во льду, а по прошествіи этого времени выньте ее изъ льда, сполосните водою и выньте кашу на блюдо.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. манной крупы, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. масла, ванили $\frac{1}{2}$ стручка, густыхъ сливокъ $\frac{1}{4}$ бут., орѣховъ 1 ф., цукатовъ $\frac{1}{4}$ ф., сливокъ обыкновенныхъ бутылку, молока бутылку.

Приготовление мороженного.

459. Сливочное мороженное.

Вылейте въ кастрюлю бутылку сливокъ, а между тѣмъ взбейте желтки до бѣла съ мелкимъ сахаромъ и разведите $\frac{1}{2}$ бутылкою сливокъ, выливая постепенно и по-немногу; послѣ этого вылейте ихъ въ кастрюлю, въ приготовленные для мороженного сливки, добавьте туда-же изрѣзанную ваниль, размѣшайте все вмѣстѣ и поставьте на легкій огонь и взбивайте или помѣшивайте до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, не давая однако закипать. Послѣ этого вылейте все въ осо-

бую посуду, выньте ваниль, дайте немного остынуть и вынесите на ледникъ, гдѣ и оставьте на 3—4 часа. Послѣ этого приготовьте форму, нарубите ледъ мелкими кусками и кладите его въ форму, пересыпая ряды солью. Ледъ долженъ быть наложенъ какъ можно плотнѣе, для чего его надо нажимать палочкой, послѣ этого закройте форму крышкою и оберните, а въ другую ея половину выложите всю массу, приготовленную для мороженного. Размѣшайте ее хорошенько и, закрывъ плотно крышкою, заверните ее и затѣмъ начинайте поворачивать машинку сперва въ одну сторону (5 мин.), а затѣмъ въ другую.

Мороженное, находящееся на днѣ и по бокамъ ея, замерзаетъ скорѣе, чѣмъ то, которое находится въ серединѣ, а потому необходимо черезъ каждые десять минутъ открывать форму и отдѣлять ложкою мороженное, приставшее къ стѣнкамъ формы, а также и къ низу. Поворачивать машинку надо до тѣхъ поръ, пока оно все не будетъ готово. Чѣмъ лучше и равномернѣе вымѣшаютъ мороженное въ формѣ, тѣмъ оно и лучше.

Припасы: 1½ бут. сливокъ, ½ ф. мелко натолченого сахара, 6 яичныхъ желтковъ, ванили ½ стручка.

460. Мороженное изъ земляники.

Вскипятите въ тазикѣ 1½ ф. сахара съ 1½ стаканомъ воды, а между тѣмъ опустите въ холодную воду землянику и промывъ ее, выберите на полотенце, а затѣмъ протрите сквозь сито, а когда поспѣетъ сиропъ, то срѣжьте цедру съ двухъ лимоновъ, размѣшайте и отмѣрейте три стакана протертаго земляничнаго пюре, прибавьте по вкусу сока изъ лимоновъ, протрите еще разъ сквозь частое сито и за полтора часа до подачи вылейте въ мороженную форму и приготовляйте его по общимъ правиламъ. Можно подавать его, выложивъ изъ формы на блюдо или же наполнивъ имъ маленькія порціонныя формы.

Припасы: 1½ ф. сахару, 2 ф. земляники, 4 лимона и по желанію ½ стручка ванили.

461. Мороженное изъ грецкихъ орѣховъ.

Очистите и истолките ¾ ф. грецкихъ орѣховъ съ ложкою померанцевой воды, влейте бутылку горячихъ сливокъ, про-

цѣдите, выжмите хорошенько и разотрите бѣлки до-бѣла съ сахаромъ и разведите сливками, мѣшая на плитѣ до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ.

Припасы: ¾ ф. грецкихъ орѣховъ, 3 стакана сливокъ, 3—4 желтка, полный стаканъ сахара, ложку померанцевой воды.

462. Шоколадное мороженное.

Натрите на теркѣ ½ плитки шоколада и смѣшайте съ бутылкою сливокъ и тремя желтками, растертыми до-бѣла съ ½ ф. сахара, поставьте на плиту и во всемъ остальномъ поступайте какъ сказано выше о приготовленіи сливочнаго мороженного.

Припасы: ⅛ ф. шоколада, ½ ф. сахару толченаго, одну бутылку сливокъ, три желтка и, по желанію, ⅓ часть ванильнаго стручка.

Приготовлять часа за два до обѣда.

463. Мороженное изъ апельсиновъ.

Очистить или снять кожу съ пяти апельсиновъ и одного лимона, снять теркою цедру съ двухъ апельсиновъ, а сокъ выжать изъ всѣхъ этихъ плодовъ и процѣдить его сквозь сито, а остатки выжатыхъ апельсиновъ и лимона сложить въ особую посуду и залить четырьмя стаканами холодной воды, размѣшать хорошенько и процѣдить сквозь сито прямо въ тазикъ, выложить туда-же натертую цедру съ двухъ апельсиновъ, добавить фунтъ толченаго сахару, прибавить ¼ ложечки лимонной кислоты и поставить варить, а когда закипитъ, снять, процѣдить прямо въ выжатый изъ апельсиновъ сокъ, размѣшать и поставить на два часа на ледникъ. Послѣ этого заправить машинку льдомъ съ солью, а въ форму вылить апельсиновый взваръ, закрыть крышкою, завинтить и дѣлать мороженное, какъ описано выше, а когда мороженное будетъ готово, то вынуть форму изъ льда, опустить ее на нѣсколько секундъ въ горячую воду и тотчасъ-же выложить на салфетку, положенную на блюдо.

Припасы: 5 апельсиновъ; 1 лимонъ; мелкаго сахара 1 ф; цедры съ двухъ лимоновъ; лимонной кислоты ¼ ложечки.

464. Мороженное изъ малины.

Отберите два фунта спѣлой малины и протрите ее сквозь частое сито, а затѣмъ положите въ особую посуду фунтъ мелкаго сахара, выложите въ него цедру, снятую съ одного лимона, залейте двумя стаканами кипятку и дайте постоять до тѣхъ поръ, пока весь сахаръ не разойдется, а затѣмъ размѣшайте, выньте цедру, смѣшайте ее съ тремя стаканами протертаго малиноваго сока, добавьте сокъ изъ одного лимона, смѣшайте еще разъ, остудите и черезъ часъ послѣ этого заправьте мороженницу льдомъ съ солью, влейте въ нее приготовленную массу и дѣлайте мороженное по общимъ правиламъ.

Припасы: Свѣжей малины 2—2 $\frac{1}{2}$ ф.; мелкаго сахара 1 ф.; лимонъ.

465. Яблочное мороженное.

Для приготовления этого мороженнаго всего лучше брать ранеты или крымскія яблоки. Очистите шесть штукъ яблокъ, разрѣжьте ихъ на части, отдѣлите сердцевины и, наливъ $1\frac{1}{2}$ стаканами воды, разварите до полной мягкости, процѣдите и возьмите два съ половиною стакана этого сока и $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара и вскипятите, а затѣмъ остудите, влейте сока изъ $\frac{1}{2}$ лимона и $\frac{1}{2}$ стакана шампанскаго или $\frac{1}{2}$ рюмки коньяку.

Припасы: 5—6 яблокъ; $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона; немного корицы; $\frac{1}{2}$ рюмки коньяка.

466. Мороженное изъ дыни.

Возьмите небольшую, но хорошо вызрѣвшую дыню и разрѣжьте ее на двое, вычистите сѣмена и нарежьте ее тоненькими ломтиками, а мягкую часть натрите на теркѣ, пересыпьте мелкимъ сахаромъ, протрите сквозь частое сито разведите густымъ сиропомъ (на 1 ф. пюре 1 ф. сахару). Прибавьте, по вкусу, лимоннаго сока и слейте въ заправленную для мороженнаго форму, а затѣмъ поступайте по общимъ правиламъ.

467. Чайное мороженное.

Положите въ чайникъ ложечку желтаго чая, столько же чернаго чая и $\frac{1}{2}$ ложки зеленаго чая, влейте стаканъ ки-

пятку и оставьте въ тепломъ мѣстѣ до употребленія. Отбейте въ небольшую кастрюлю шесть бѣлковъ и положите въ нее $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, размѣшайте, разведите бутылкою сливокъ, поставьте на легкій огонь и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока все начнетъ густѣть, а тогда отставьте на край плиты, захватите на лопатку и, если съ нее стечетъ все мороженное до чиста, то это значитъ, что оно совершенно готово и тогда надо снять его съ плиты, поставить въ холодное мѣсто и продолжать мѣшать, а когда совершенно остынетъ, то процѣдите его сквозь сито, добавьте, по вкусу, процѣженной чайной эссенціи, слить все въ заправленную мороженницу и свертѣть по общимъ правиламъ.

468. Барбарисное мороженное.

Вскипятите бутылку воды съ $\frac{1}{2}$ стручка ванили и $\frac{3}{4}$ ф. сахара, добавьте въ взваръ полстакана барбариснаго сока, смѣшайте, процѣдите, остудите и, наливъ въ мороженницу, заморозить по общимъ правиламъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ стручка ванили; $\frac{3}{4}$ ф. сахара; $\frac{1}{2}$ стакана барбариснаго сока; ложечку лимоннаго сока.

469. Клюквенное мороженное.

Вскипятите кусокъ корицы, $\frac{1}{2}$ стручка ванили и $\frac{3}{4}$ ф. сахара съ двумя съ половиною стаканами воды, влейте $\frac{3}{4}$ стакана клюквеннаго сока, смѣшайте, процѣдите и остудите, а затѣмъ влейте въ заправленную мороженницу и свертите мороженное по общимъ правиламъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. клюквы, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, ванили $\frac{1}{2}$ стручка.

470. Мороженное изъ сливъ.

Вымойте полсотни сливъ, наколите каждую въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянною спичкою и, положивъ въ глубокую миску, залейте шестью стаканами кипятка и дайте постоять въ немъ въ теченіи получаса. Затѣмъ слейте эту воду и отмѣрьте, чтобы вышло всего пять большихъ стакановъ, а затѣмъ насыпьте въ тазикъ (для варенья) фунтъ мелкаго сахара и залейте пятью стаканами сливнаго взвара и добавьте цедру, срѣзанную съ одного лимона, а затѣмъ поставьте кастрюлю на плиту на легкій огонь и дайте взвару прокипѣть нѣсколько разъ.

Одновременно выжмите въ отдѣльную миску сокъ изъ трехъ лимоновъ и когда взваръ прокипитъ вмѣстѣ съ сахаромъ три, четыре раза, то снимите его съ плиты и процѣдите прямо въ миску, гдѣ находится сокъ изъ трехъ лимоновъ. Охладите на ледникѣ, а затѣмъ, заправивъ какъ слѣдуетъ быть мороженницу, вылейте въ нее приготовленный взваръ изъ сливъ и дѣлайте мороженное по общимъ правиламъ.

Припасы: 50 сливъ, сахара 1 ф., цедры съ одного лимона, 3 лимона.

471. Пломбьеръ изъ фисташекъ.

Очистите отъ скорлупы и истолките въ каменной ступкѣ $\frac{1}{2}$ ф. фисташекъ, подливая къ нимъ постепенно по нѣсколькимъ каплямъ немного сливокъ, а затѣмъ сложите фисташки въ кастрюлю, положите въ нее восемь желтковъ, $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, разведите одною бутылкою сливокъ и поставьте на легкій огонь и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ *). Затѣмъ отставьте на холодъ и когда простынетъ, добавьте зеленаго подцвѣта или же подкрасьте $\frac{1}{2}$ ложечки эссенціи изъ шпината, протрите сквозь салфетку и вылейте въ заправленную форму. За полтора часа до подачи, начать вертѣть мороженницу, размѣшивая каждыя $\frac{1}{4}$ часа лопаткой до гладкости, а когда мороженное будетъ до половины готово, то влейте въ него полбутылки хорошо взбитыхъ сливокъ, размѣшайте и продолжайте вертѣть до тѣхъ поръ, пока оно не застынетъ совершенно. Выложить на салфетку, положенную на блюдо, и подавать на столъ.

472. Пломбьеръ малиновый.

Залейте $1\frac{1}{2}$ ст. сахара бутылкой холодной воды и сварите легкій сиропъ, а когда онъ будетъ готовъ (обыкновенно черезъ $\frac{1}{4}$ часа), отставьте его съ плиты на столъ и добавьте въ него полфунта малиноваго пюре, приготовленнаго изъ однихъ только свѣжихъ ягодъ безъ добавленія сахара, подкрасьте краснымъ подцвѣтомъ **) и остудите сиропъ, а за-

**) Наблюдайте какъ можно внимательно за тѣмъ, чтобы не заварить.

*) Карлинь-бретонъ.

тѣмъ процѣдите его сквозь частое сито въ заправленную мороженницу и застудите его до половины готовности, то есть до такой степени, чтобы оно представляло изъ себя видъ полужидкой кашицы. Одновременно съ этимъ взбейте полбутылки густыхъ сливокъ, всыпьте въ нихъ столовую ложку толченаго сахара, выложите ихъ въ мороженное, размѣшайте тщательно лопаточкою и затѣмъ заморозьте до полной готовности,

Припасы: Сахара фунтъ съ четвертью, густыхъ сливокъ полбутылки, малиноваго пюре полфунта, немного подцвѣта.

О Т Д Ъ Л Ъ 8-й.

Приготовленіе разнороднаго тѣста и кушанья изъ него, пудинги, булки, куличи, бабы, ватрушки, пышки и пр. Всевозможные пироги, пирожки и кулебяки. Паштеты.

473. Приготовленіе тѣста.

Тѣсто готовится или густое, или жидкое; кислое на дрожжахъ и прѣсное — безъ дрожжей.

При приготовленіи тѣста, какое-бы оно ни было, нужно обязательно соблюдать самую точную пропорцію всего, что входитъ въ составъ его, такъ какъ иначе оно получится далеко не надлежащаго качества, а даже иногда и никуда негоднымъ къ употребленію.

474. Кислое русское тѣсто.

Поставьте опару: всыпьте въ опарницу 2 ф. муки и влейте туда же разведенныя въ стаканъ воды дрожжи, размѣшайте хорошенько лопаткой и поставьте опару, накрывъ ее, въ теплое мѣсто на одинъ часъ. По истеченіи этого времени, т. е. когда опара поднимется, въбить въ нее желтки, посолить, добавить сахара, влить еще полстакана молока, или даже болѣе, смотря по густотѣ тѣста теплаго молока, или за неимѣніемъ его, теплой воды и снова размѣшать. Послѣ того, какъ молоко и желтки соединятся съ опарой, всыпать туда же остальное количество муки, размѣшать въ опарницѣ, а затѣмъ выложить на пирожную доску и по-

ложить въ тѣсто кусокъ масла, размять его хорошо руками, а потомъ выбивать его руками до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ совершенно отставать отъ стола и рукъ. Выбивъ тѣсто, положить тѣсто снова въ теплое мѣсто на 1—1½ часа и когда оно поднимется, то употреблять его въ дѣло.

Припасы: муки 3 ф., масла $\frac{3}{8}$ ф., желтковъ 3, воды стаканъ, дрожжей 5 золотниковъ, молока 1½ стакана, соли, сахара 3 чайныхъ ложки.

Опару надо ставить за нѣсколько часовъ до употребленія, а если ставить ее съ вечера, то какъ можно позже, и вообще не жалѣть дрожжей.

475. Французское кислое тѣсто.

Оно готовится такъ: распустите дрожжи въ тепловатой водѣ, отдѣлите половину муки, предназначенной на пирогъ, высыпьте ее на столъ или доску, сдѣлайте по срединѣ ее ямку, нѣчто въ родѣ углубленія, вылейте туда дрожжи и замѣсите довольно густое тѣсто. Затѣмъ вымѣсите тѣсто до гладкости, то есть такъ, чтобы въ немъ не было комковъ, сдѣлайте вокругъ него надрѣзы, опустите въ кастрюлю съ теплымъ молокомъ или водою и дайте подняться. Одновременно съ этимъ приготовьте отдѣльно тѣсто изъ остальной муки, для чего высыпьте остальную муку въ чашку, прибавьте щепотку соли и сахару, сдѣлайте въ срединѣ муки углубленіе, положите туда желтки, влейте $\frac{1}{2}$ стакана тепловатаго молока, размѣшайте предварительно желтки съ молокомъ, а затѣмъ съ мукой. Затѣмъ возьмите $\frac{3}{8}$ ф. масла, отколеруйте его въ сотейникъ до красноватаго оттѣнка, снимите пѣну и остудите. Когда опара поднимется, т. е. черезъ 15—20 минутъ, то выньте ее шумовкой изъ воды, смѣшайте съ тѣстомъ, которое приготовлено въ чашкѣ, вылейте туда же отколерованное масло и вымѣсите предварительно немного въ горшкѣ, а затѣмъ выложите на столъ, выбейте до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ приставать къ столу и къ рукамъ, тогда выложите его въ горшокъ и поставьте въ теплое мѣсто на 1½ часа.

Это тѣсто поднимается гораздо скорѣе приготовленнаго по русскому способу, но для него опара должна готовиться гораздо гуще.

476. Крутое прѣсное тѣсто.

Просѣйте муку, сдѣлайте въ срединѣ ея углубленіе, положите туда соли, отбейте желтки, прибавьте къ нимъ холодной воды и размѣшайте осторожно. Послѣ соединенія желтковъ съ водою, начните постепенно соединять ихъ съ мукой, а затѣмъ вымѣсите тѣсто руками до гладкости, т. е. чтобы оно не тянулось при разрѣзываніи за ножомъ и не имѣло въ срединѣ комковъ. Это тѣсто употребляется для лапши, для пельменей, колдуновъ, ушковъ и проч., а также и для слойки. Въ тѣхъ же случаяхъ, когда нужно получить крутое тѣсто, берутъ меньше воды.

Припасы: Муки 3 ф., желтковъ 3, воды $\frac{1}{2}$ стакана и соли по вкусу.

477. Сдобное тѣсто (разсыпчатое).

Высыпьте на столъ пшеничную муку, сдѣлайте въ срединѣ углубленіе, положите въ него сметану, желтки и соли (по вкусу), размѣшайте желтки со сметаною, а затѣмъ уже соедините ихъ съ мукой. Когда желтки и сметана хорошо соединятся съ мукой, и получится тѣсто густотою какъ жидкая кашка, то положить въ него холоднаго масла небольшой кусокъ, смѣшайте его сначала съ тѣстомъ, а затѣмъ уже съ остальной мукой, вымѣшайте до гладкости такимъ образомъ, чтобы при разрѣзываніи тѣсто не тянулось за ножомъ и не имѣло бы комковъ. Тѣсто, когда. Оно готово, надо вынести на холодъ минутъ на 15—20 оно употребляется для вотрушекъ, пироговъ и пр.

478. Тѣсто для загибанія.

Припасы: Муки $\frac{1}{3}$ ф., 2 лота соли, 1 ф. масла, 1½ ф. воды, просѣйте муку сквозь сито, сдѣлайте въ срединѣ его углубленіе, положите въ него соли, масла и половину воды ($\frac{3}{4}$ ф.), а затѣмъ прибавляйте по-немногу остальную воду и размѣшивайте тѣсто, а потомъ бейте его на доскѣ до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ приставать ни къ столу, ни къ рукамъ.

479. Опара для корки горячаго пирога.

Припасы: 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 3 зол. соли, 4 яичныхъ желтка и $\frac{1}{2}$ ф. воды.

Просѣйте муку, сдѣлайте въ серединѣ ея углубленіе, положите въ него соли, налейте немного воды, добавьте яичные желтки и масло. Замѣсите, перемѣшайте и отбивайте до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ приставать ни къ рукамъ, ни къ столу.

Прибавьте всю остальную воду и смѣшайте муку до густоты. Дать постоять тѣсту около часу, а затѣмъ оно можетъ быть употреблено для загибанія всякого рода горячихъ большихъ и маленькихъ пироговъ.

480. Паштетное тѣсто.

Это тѣсто отличается отъ сдобнаго рассыпчатого тѣмъ, что вмѣсто сметаны въ него вливается холодная вода ($\frac{1}{2}$ стакана на 1 ф. муки), а затѣмъ какъ пропорція остальныхъ продуктовъ, такъ и приготовленіе остаются одни и тѣ-же.

481. Англійское сдобное тѣсто.

Оно отличается отъ сдобнаго рассыпчатого тѣмъ, что вмѣсто масла въ него кладется телячій или воловій почечный жиръ, въ такомъ же количествѣ, какъ и масло, а вмѣсто сметаны холодная вода, столько же какъ и для паштетнаго тѣста.

Почечный жиръ отдѣляется отъ пленки и разрѣзывается на самыя мелкія части съ добавленіемъ небольшого количества воды. Если это тѣсто не должно запекаться въ печкѣ, а предназначено для варки въ кипяткѣ, то въ него надо класть не желтки, а яйца цѣликомъ (на 1 ф. 3 штуки); это дѣлается для того, чтобы тѣсто не разварилось при варкѣ.

482. Полусдобное тѣсто.

Полусдобное тѣсто отличается отъ сдобнаго рассыпчатого тѣмъ, что для него берется масла на половину меньше, а именно на 1 ф. муки всего $\frac{1}{4}$ масла и сметана замѣняется водой точно такъ-же, какъ и въ паштетномъ тѣстѣ. Это тѣсто нерѣдко употребляется для пригото-вленія мелкихъ пирожковъ.

483. Слоеное тѣсто.

Взять хорошей муки, просѣять ее на пирожную доску и придать ей форму колодца, т. е. сдѣлать углубленіе. Затѣмъ

возьмите стаканъ воды и вылейте его по-немногу въ это углубленіе, а когда вся вода будетъ влита въ это углубленіе, посолите и соедините муку съ водой, а затѣмъ начинайте мѣсить тѣсто руками до тѣхъ поръ, пока вся мука не войдетъ въ тѣсто, тогда сдѣлать надрѣзъ и посмотреть, не тянется ли оно за ножомъ и не имѣетъ ли въ серединѣ комковъ. Если тѣсто совершенно гладко и ровно какъ снаружи, такъ и внутри, то его надо вынести на холодъ и держать тамъ около 20 минутъ. Одновременно съ этимъ возьмите 1 ф. хорошаго масла, промойте его въ холодной водѣ, заверните въ полотенце и вынесите на холодъ, гдѣ и дайте ему совершенно застыть. Когда и тѣсто и масло совершенно застынутъ, то раскатайте тѣсто кружками толщиною въ палецъ, положите на середину его масло, придавъ ему такую же форму, какъ и тѣсту, только нѣсколько меньшей величины. Положивъ масло, зачипать тѣсто въ видѣ пирога и затѣмъ раскатать толщиною въ полпальца, посыпьте чуть-чуть мукой, сложите втрое, сровняйте края хорошенько скалкой и вынесите на 15 минутъ на холодъ. Затѣмъ снова раскатайте и опять вынести на холодъ. По истеченіи 20 минутъ раскатать еще два раза и опять вынести на холодъ. Такъ поступать до семи разъ, а затѣмъ раскатать въ послѣдній разъ и уже нужной толщины.

484. Постное слоеное тѣсто.

Раньше всего приготовьте прѣсное тѣсто изъ муки и воды и вынесите на холодъ. Вылейте прованское масло въ глубокой сотейникъ, поставьте его на ледъ и хорошо застудите, а когда оно начнетъ густѣть, то разотрите его въ одну сторону ложкой, выложите на мокрую салфетку и застудите какъ и обыкновенное масло, а затѣмъ поступайте во всемъ, какъ и съ скоромной слойкой.

485. Заварное тѣсто поташу.

Положите въ кастрюлю стаканъ растопленнаго масла, добавьте въ нее холодной воды, соли и вскипятите. Когда масло закипитъ ключемъ, то всыпать въ него сразу все предназначенное количество муки, быстро размѣшайте и поставь-

те на столъ. Въ полученное такимъ образомъ жидкое тѣсто начните взбивать яйца по одному и мѣшайте лопаточкой, а какъ только тѣсто начнетъ тянуться, прекратить прибавленіе яицъ и выбить его еще немного лопаточкой.

486. Кондитерское тѣсто.

Растопите сахаръ въ водѣ на огнѣ, смѣшайте съ мукою и мѣсите тѣсто до густоты, а затѣмъ поставьте въ холодную воду. Это же тѣсто можно приготовить и съ яйцами, что дѣлается такъ: замѣсите воду яйцами (9 шт.), высыпьте муку на доску, сдѣлайте въ ней углубленіе и положите въ него сахаръ, а затѣмъ смѣшайте яйца, сахаръ и муку, соберите и свалайте три раза. Тѣсто это сохраняйте въ холодномъ мѣстѣ.

Припасы: 3 ф. муки, $1\frac{3}{4}$ ф. сахара, 1 ф. воды.

487. Тѣсто для выкладыванія въ форму.

Просѣйте муку на доску, сдѣлайте посерединѣ ея углубленіе, положите въ него соль, масло и налейте въ него половину воды, а затѣмъ мѣсите, свалайте три раза. Это тѣсто, какъ и вышеупомянутое, должно быть густо, но гораздо рыхлѣе, чѣмъ тѣсто для загибанія.

Если мука впитаетъ въ себя особенно много воды, то прибавьте въ муку еще три столовыя ложки воды.

488. Тѣсто брезе.

Это тѣсто готовится такъ-же, какъ и предыдущее, но съ тою разницею, что его надо только собирать, но не валать, а затѣмъ, давъ ему постоять, раскатать въ два оборота, какъ при слойкѣ.

489. Англійское тѣсто для пироговъ.

Просѣйте муку на доску, сдѣлайте въ ней углубленіе, положите въ него соли, масла и налейте воды, перемѣшайте, а когда масло растопится, то перемѣшайте муку руками, свалайте тѣсто.

490. Тесто а—л' англезъ.

Просѣйте муку на доску, сдѣлайте въ серединѣ ея углуб-

леніе, положите въ него сахару, налейте воды и смѣшавъ муку и сахаръ, валийте тѣсто до густоты.

Это тѣсто надо закрывать, такъ какъ иначе оно можетъ подсохнуть сверху.

491. Тѣсто для украшенія тимбелей.

Возьмите $\frac{5}{8}$ муки, просѣйте ее на доску, сдѣлайте по срединѣ ея углубленіе, высыпьте въ него муку, соль и положите яйца и сахаръ, а затѣмъ замѣсите очень густое тѣсто.

Его слѣдуетъ сохранять въ сыромъ полотенцѣ и непременно на холодѣ.

492. Тѣсто для лапши.

Просѣйте муку на доску, сдѣлайте въ ней углубленіе, положите въ него соль, масло, желтки и два цѣльныхъ яйца.

Перемѣшайте и прибавьте яйца для того, чтобы тѣсто было совершенно твердое.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. муки, $2\frac{1}{2}$ золот. соли, масла 5 зол., 4 желтка и 5—6 цѣльныхъ яицъ для того, чтобы получилось совершенно твердое тѣсто.

493. Тѣсто твердое (для лепешекъ).

Просѣйте муку на доску, сдѣлайте по срединѣ ея отверстіе и положите въ него соли, масло и $\frac{3}{4}$ бутылки воды. Замѣсите и свалайте.

Припасы: $3\frac{3}{4}$ ф. муки, $1\frac{7}{8}$ масла, $2\frac{1}{2}$ лота соли, $1\frac{1}{2}$ ф. воды.

494. Тѣсто пломбъ.

Просѣйте на доску муку, сдѣлайте по срединѣ ея отверстіе и положите туда сахаръ, соль, масло, яйца и шесть столовыхъ ложекъ сливокъ. Замѣсите и свалайте три раза, разбавляя каждый разъ остающимися сливками. Это тѣсто должно быть совершенно рыхлое, а если бы оно оказалось твердымъ, то разбавить его сливками.

Припасы: $3\frac{1}{2}$ ф. муки, $2\frac{1}{2}$ ф. масла, $2\frac{1}{2}$ лота соли, столько же сахару, 6 яицъ и два стакана сливокъ.

495. Тѣсто для приготовленія куличей по-польски.

Просѣйте муку на доску и раздѣлите ее на четыре части изъ которыхъ одну часть растворите съ дрожжами въ водѣ (тепловатой) и заварите опару въ кастрюлѣ. Въ серединѣ остальной муки сдѣлайте углубленіе, положите въ него сахаръ, соль, масло и 10 яицъ. Замѣсите и взбейте тѣсто, прибавляя остальные яйца постепенно. Затѣмъ прибавьте ромъ и шафранный настой. По употребленіи всѣхъ яицъ, тѣсто выйдетъ рыхлымъ и не должно размазываться. Когда тѣсто хорошо приготовлено, то оно не должно приставать ни къ рукамъ, ни къ столу. Надо затѣмъ смѣшать его съ опарой, которая должна подняться до двойного объема, и прибавьте виноградъ и коринку. Это тѣсто должно сохраняться на холоду.

Припасы: $3\frac{1}{2}$ ф. муки, $2\frac{1}{2}$ ф. масла, 10 золотн. дрожжей, 10 зол. сахару, $2\frac{1}{2}$ лота соли, $\frac{1}{2}$ ф. винограду, $\frac{1}{2}$ ф. коринки.

496. Бобы.

Просѣйте муку на доску, раздѣлите на 4 части, поставьте опару на тепловатой водѣ и затѣмъ поступайте точно такъ-же какъ и въ предыдущемъ номерѣ.

Припасы: $3\frac{3}{4}$ ф. муки, $2\frac{5}{8}$ ф. масла, 10 зол. дрожжей, столько же сахару, $2\frac{1}{2}$ лота соли, 28 яицъ, $10\frac{1}{2}$ лотовъ винограду, $10\frac{1}{2}$ лотовъ коринки, $12\frac{1}{2}$ золотн. засахаренной цедры кусочками.

497. Пирог шдронъ.

Просѣйте муку въ какую нибудь каменную чашку и сдѣлайте въ мукѣ, по срединѣ ея углубленіе. Положите въ него дрожжи и сдѣлайте опару съ молокомъ (тепловатымъ). Заварите, а когда тѣсто поднимется до двойного объема, положите сахару, соли, прилейте стаканъ молока и четыре яйца. Замѣсите кислое тѣсто съ мукою, а когда оно сдѣлается твердымъ, прибавьте масло и остальное молоко, а затѣмъ мѣсите и отбивайте тѣсто руками, а затѣмъ положите остальные яйца и взбейте тѣсто. Въ случаѣ, если тѣ-

сто будетъ слишкомъ твердо, то разбавьте его молокомъ, для того, чтобы оно было рыхлѣе.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 ф. масла, $2\frac{1}{2}$ лота дрожжей, 10 зол. сахару, 5 зол. соли, 8 яицъ, 5 стакановъ сливокъ или хорошаго неснятого молока.

498. Сладкій пирогъ компьень.

Это тѣсто служить только для сладкаго печенья, которое печется въ формахъ съ цилиндромъ для пирожнаго, вслѣдствіе того, что оно поднимается и осѣдаетъ въ печи, и потому, что нѣжность этого тѣста не годится для большого пирога. Оно готовится такъ: просѣйте муку въ каменную чашку, сдѣлайте посерединѣ ея углубленіе, положите въ него дрожжи и сдѣлайте кислое тѣсто изъ четверти муки и заварите его до двойного объема, положите сахаръ, половину сливокъ, пять желтковъ, масло и все замѣсите, а затѣмъ сбивайте тѣсто до готовности, то-есть чтобы оно не приставало къ рукамъ и столу. Это тѣсто должно быть рыхлымъ и не осѣдать. Прибавить по-немногу остальные желтки и сливки и смѣшать хорошенько съ тѣстомъ.

Припасы: $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{3}{8}$ ф. масла, $3\frac{3}{4}$ зол. дрожжей, $3\frac{1}{2}$ зол. сахара, $2\frac{1}{2}$ зол. соли, 10 желтковъ, 6 стол. ложекъ хорошихъ густыхъ сливокъ, большой стаканъ битыхъ сливокъ.

499. Тѣсто солилемъ и кукъ.

Насыпьте муку въ каменную чашку. Приготовьте кислое тѣсто, то-есть замѣсите четвертую часть муки съ дрожжами въ тепловатой водѣ. Заварите, положите четыре яйца и шесть столовыхъ ложекъ молока. Замѣсите тѣсто и прибавьте по-немногу остальные яйца, молоко и масло, а затѣмъ сбивайте тѣсто, чтобы оно было рыхлымъ, а если бы оно было твердо, то разбавляйте молокомъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла, $2\frac{1}{2}$ лота дрожжей, 5 зол. соли, $2\frac{1}{2}$ лота сахара, 8 яицъ, большой стаканъ сливокъ.

500. Тѣсто для пирога саварень.

Это тѣсто изобрѣли знаменитые братья Жюльенъ, и оно въ дѣйствительности настолько хорошо, что на него слѣдуетъ обратить особенное вниманіе.

Насыпьте въ чашку муку, сдѣлайте въ ней отверстіе, положите туда дрожжи, сдѣлайте закваску съ теплымъ молокомъ, заварите, положите затѣмъ сахаръ, соль, прилейте остальное молоко, масло и 5 яицъ, разведите, но не густо, а потомъ прибавляйте яйца по двѣ штуки заразъ и хорошо промѣшивайте ихъ съ тѣстомъ. Послѣ этого сбивайте тѣсто. Прибавьте водку и когда тѣсто собьется до того, что не будетъ приставать ни къ рукамъ, ни къ чашкѣ, то смѣшайте его съ виноградомъ.

Припасы: $3\frac{3}{4}$ ф. муки, $2\frac{1}{2}$ ф. масла, 10 зол. дрожжей, 10 золотн. сахара, $2\frac{1}{2}$ лота соли, 18 столов. ложекъ молока, 18 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, $\frac{1}{4}$ ф. винограда, $1\frac{1}{2}$ ложки водки.

501. Тѣсто для вѣнскаго пирога.

Положите въ чашку масла, размягчите его, однако не растапливая, и мѣсите лопаточкою, затѣмъ прибавьте яйцо, ложечку муки и такъ далѣе до тѣхъ поръ, пока яйца и мука не премѣшаются съ масломъ.

Примѣчаніе. Не прибавляйте яицъ, пока прибавленные раньше не смѣшаются съ масломъ.

Затѣмъ распустите дрожжи въ $1\frac{1}{2}$ лож. тепловатой воды и процѣдите ихъ черезъ сито въ тѣсто, добавьте соль и сахаръ, а затѣмъ тщательно сбейте тѣсто такъ, чтобы оно не приставало ни къ рукамъ, ни къ чашкѣ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $1\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 зол. дрожжей, $2\frac{1}{2}$ зол. соли, $2\frac{1}{2}$ зол. сахара и 16 яицъ.

502. Тѣсто для мюнхенскаго пирога.

Просѣйте муку на доску и возьмите одну четверть ее для закваски, сдѣлайте отверстіе, положите въ середину его дрожжи и замѣсите опару изъ молока и дрожжей. Необходимо наблюдать за тѣмъ, чтобы опара была совершенно рыхлая. Положите опару въ кастрюлю и заварите, поставивъ въ теплое мѣсто.

503. Тѣсто для обварнаго пирожнаго и пышекъ.

Просѣйте на доску муку, сдѣлайте посерединѣ ея отверстіе и положите въ него соль, масло и четыре яйца, замѣ-

сите и валийте, а затѣмъ прибавьте яйцо и сбивайте тѣсто руками, прибавляя яйца одно за другимъ и сбивая тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не сдѣлается мягкимъ и настолько плотнымъ, что не станетъ размазываться. Одновременно съ этимъ налейте въ кастрюлю девять бутылокъ воды и, поставивъ ее на огонь, кипятите, а между тѣмъ раздѣляйте тѣсто, раскатайте его и сложите вчетверо, скрутите полоски толщиною въ $\frac{5}{8}$ вершка, разрѣжьте ихъ тоже на полоски такого же объема, чтобы составила квадратная пышка. Намажьте тонкимъ слоемъ кастрюльные крышки меньшаго размѣра, чѣмъ кастрюля, и разложите пышки на этихъ крышечкахъ такимъ образомъ, чтобы выпѣзка была сверху, а когда вода закипитъ, то налейте въ нее 12 ложекъ холодной воды, а затѣмъ возьмите крышечку въ лѣвую руку, а правой наливайте воду на крышку для того, чтобы пышка отдѣлилась и скатилась въ горячую воду. Потомъ отставьте кастрюлю на край плиты и мѣшайте воду мѣшалкой для того, чтобы пышки всплыли наверхъ. Тогда снимайте ихъ шумовкой и опускайте въ холодную воду и затѣмъ вынимайте, отдѣляя тѣ, которыя слипнутся вмѣстѣ. Отбросьте затѣмъ воду и переложите въ холодную вымачивайте три часа, слейте съ нихъ воду черезъ рѣшето, разложите пышки на полотенцѣ и сушите въ теченіи двухъ часовъ, а затѣмъ разставьте на листы, поставьте въ печь и держите въ жару около 25 минутъ.

Припасы: $1\frac{1}{4}$ ф. муки, 10 лотовъ масла, $2\frac{1}{2}$ зол. соли и 9 яицъ.

504. Постныя заварныя пышки.

Просѣйте на доску муку, сдѣлайте посерединѣ ея углубленіе и положите въ него соль, масло и $\frac{3}{4}$ стакана воды, смѣшайте пальцами, прилейте остальную воду и мѣшайте, чтобы вышло тѣсто. Смѣшавъ воду, масло и муку мѣсите тѣсто до готовности, то-есть до такого положенія, чтобы оно не приставало ни къ рукамъ, ни къ чашкѣ. Дайте ему постоять на холодѣ въ теченіи одного часа, а затѣмъ раздѣлите на части по $2\frac{1}{2}$ лота въ каждой. Скатайте изъ этихъ частей шарики, выровняйте и вдавите три пальца въ шарикъ, положите эти шарики на листъ, который надо предварительно посыпать мукой. Затѣмъ вскипятите воду и обварите пыш-

ки, какъ это описано въ предыдущемъ номерѣ, переложите ихъ въ другую воду, оставьте въ ней на часъ, затѣмъ слейте воду, вытрите салфеткой и пеките въ печкѣ въ теченіи 25 минутъ. Ихъ подаютъ горячими.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 10 зол. прованскаго масла, 2 зол. соли и $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 3 лота мелкаго сахара.

505. Слойка на манеръ королевскихъ пироговъ.

Просѣйте муку на доску, сдѣлайте посерединѣ ея отверстіе, положите въ него соль и прибавляйте по-немногу воду до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается тѣсто. Необходимо, чтобы вся мука перемѣшалась постепенно съ водою.

Надо мѣсить тѣсто, нажимая его и вытягивая руками на столѣ. Послѣ этого сложить тѣсто, раскатать его, вытянуть его еще и когда оно будетъ совсѣмъ гладко, то сдѣлайте изъ него кружокъ въ $2\frac{1}{2}$ вершка толщины.

Дайте постоять пять минутъ. Въ зимнее время масло надо размять рукою, чтобы оно было совершенно мягкое.

Положите масла на слойку, раскатайте тѣсто и сложите слойку вчетверо, чтобы она приняла квадратный видъ, и тогда положите въ нее масло. Сложите тѣсто въ $\frac{3}{4}$ аршина, прокатите скалкой, сложите еще разъ, опять прокатите скалкой и сложите послѣднюю часть и прокатите ее тоже скалкой.

Припасы: $3\frac{3}{4}$ ф. муки, $2\frac{1}{2}$ ф. масла, $1\frac{7}{8}$ ф. воды $2\frac{1}{2}$ лота соли.

506. Приготовление тѣста для слойки на прованскомъ маслѣ.

Просѣйте муку на доску и сдѣлайте по серединѣ ея отверстіе, куда и положите соль, разведите водою, какъ это описано выше, и когда разведенная слойка постоитъ, раскатайте ее въ длину на $2\frac{1}{2}$ аршинъ. Послѣ этого вымажьте тѣсто масломъ, это дѣлается кисточкою, а затѣмъ сложите и раскатайте. Положите второй слой масла, снова сложите и дайте постоять, а затѣмъ опять раскатайте и поступайте такъ, пока не выйдетъ все масло. Слойку надо дѣлать всегда на холоду, а лѣтомъ ставить на ледъ.

Припасы: $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $1\frac{1}{4}$ ф. прованскаго масла, $2\frac{1}{2}$ зол. соли, $\frac{5}{8}$ ф. воды.

Приготовление кушаній изъ тѣста.

507. Пельмени.

Приготовьте довольно густое прѣсное тѣсто и фаршъ изъ говядины, почечнаго жира и свинины, посолите его по вкусу и добавьте перцу, а также, по желанію, и луку. Фаршъ этотъ долженъ быть очень мягокъ, а поэтому говядину и всѣ прочіе продукты, входящіе въ составъ его, надо изрубить какъ можно мельче, предварительно выбравъ изъ говядины всѣ кости и жилы. Когда тѣсто и фаршъ будутъ готовы, то раскатайте первое какъ можно тоньше, т. е. такъ, чтобы черезъ него какъ бы просвѣчивало; сдѣлавъ это наръжьте изъ него какой нибудь формочкой, а за неимѣніемъ ее лафитнымъ маленькимъ стаканчикомъ кружки, по величинѣ не больше мѣднаго пяточка, смазать края каждого бѣлкомъ, положить на середину каждого кружка по немного фарша и соединить края кружковъ т. е., по просту зашпатель ихъ. Приготовленные пельмени сложить на сито и покрыть салфеткой для того, чтобы они не засохли. Одновременно съ началомъ приготовленія ихъ, поставьте варить бульонъ, а минутъ за 10 до подачи на столъ выньте изъ него говядину и опустите въ бульонъ пельмени, а когда они всплывутъ на верхъ, то выньте шумовкой на блюдо и подавайте на столъ.

Припасы: муки 2 ф., яйцо, говядины для бульона $1\frac{1}{2}$ ф., говядины для пельменей, (фарша) 1 ф., свинины $\frac{1}{2}$ ф., почечнаго жира $\frac{1}{2}$ ф.

508. Литовскіе колдуны.

Они отличаются очень немногимъ отъ пельменей.

Приготавливается прѣсное тѣсто и фаршъ, но въ него не кладутъ свинины, а добавляют незначительную долю майорану и изъ раскатаннаго тѣста вырѣзаютъ кружочки нѣсколько большей величины, чѣмъ для пельменей и при соединеніи краевъ ихъ придаютъ имъ обыкновенную форму полумѣсяца. Варятъ ихъ точно также въ бульонѣ, а отпуская на столъ, подаютъ растопленное масло и красный виноградный уксусъ

509. Вареники.

Приготовьте прѣсное тѣсто, какъ и для пельменей, но только въ него надо добавить немного масла*), а вмѣсто фарша берутъ творогъ или же кислую шинкованную капусту (*приготовление фарша изъ творогу и кислой шинкованной капусты смотри въ отд. фаршей*). Тѣсто для варениковъ раскатывается, точно такъ-же какъ и для пельменей, но они вырѣзаются больше ихъ и имъ придается форма колдуновъ, т. е. полумѣсяца. Варятъ колдуны только въ соленомъ кипяткѣ и къ нимъ, если они приготовлялись съ творогомъ, подаютъ сметану и масло, и если съ какимъ нибудь другимъ фаршемъ, то только одно масло.

Припасы: муки 1 ф., масла $\frac{1}{8}$ ф., фаршу $\frac{3}{4}$ ф., соли.

510. Ушки.

Тѣсто тоже прѣсное, а фаршъ по желанію или скоромный, или постный изъ грибовъ и пр. (*смотри отдѣлъ фарша*). Для того, чтобы придать имъ форму ушка, поступаютъ слѣдующимъ образомъ: вырѣзываютъ изъ тѣста небольшіе квадратики и края ихъ смазываютъ бѣлкомъ. Фаршъ кладутъ точно также на середину квадратика, который и складывается въ видѣ косынки, то есть треугольникомъ, а затѣмъ углы его защипываются вмѣстѣ, отчего квадратикъ получаетъ форму ушка. Ушки отвариваются въ крѣпко насолёномъ кипяткѣ. Ихъ никогда не подаютъ отдѣльно, а опускаютъ въ гарниръ для супа или въ борщокъ, грибной супъ и т. д.

Припасы: муки на тѣсто 1 ф., яйцо, фаршъ.

511. Приготовление лапши.

Лапша готовится изъ крутого прѣснаго тѣста, которое необходимо раскатать какъ можно тоньше, такъ чтобы оно просвѣчивало, а затѣмъ отложить его на 20—30 минутъ въ теплое мѣсто для того, чтобы тѣсто подсохло. Послѣ этого его надо сложить складками, или же треугольникомъ и нашинковать какъ можно тоньше тоненькими по-

*) На 1 ф. муки $\frac{1}{8}$ ф. масла.

лосками. Затѣмъ лапшу складываютъ на рѣшето и подсушиваютъ гдѣ нибудь около плиты, или даже на краю ее. Когда лапша достаточно подсохнетъ то ее отвариваютъ въ круто посоленномъ кипяткѣ до полной готовности, на что довольно 6—8 минутъ, откидываютъ на рѣшето, и когда вода стечетъ, то уже передъ самой подачей на столъ опускаютъ ее въ бульонъ. Лапшу не слѣдуетъ никогда переваривать.

512. Нѣеки (клецки).

Въ приготовленное тѣсто поташу (*смотри это слово въ оглавленіи*) надо прибавить небольшую частицу изрубленной зелени укропа или петрушки, толченаго мускатнаго орѣха и каенскаго перцу и надѣлать небольшихъ клецокъ (кусочковъ), а затѣмъ отварить ихъ въ круто посоленномъ кипяткѣ, на что нужно отъ 10—12 минутъ, при чемъ не давать кипѣть очень сильно, такъ какъ въ этомъ случаѣ они могутъ потерять свою форму.

513. Пирожки къ борщу.

Приготовьте полусдобное тѣсто и раскатайте его потоньше, нарѣжьте самыя маленькіе кружочки и смажьте края каждого кружка бѣлкомъ, положите на середину одну чайную ложку фаршу, который надо изготавить изъ говядины или изъ печеной свеклы, соедините края, чтобы пирожекъ получилъ форму полумѣсяца и зажарьте пирожки въ мѣдномъ сотейникѣ и на маслѣ. Когда пирожки будутъ зажарены, то ихъ будетъ надо обсушить на бумагѣ, а передъ подачей сложить въ миску и залить борщкомъ.

514. Блинчатые пирожки.

Напеките прѣсныхъ блинчиковъ и обровняйте края такимъ образомъ, чтобы они получили четырехугольную форму, затѣмъ переложите ихъ на сито и хорошенько остудите, смажьте по краямъ бѣлкомъ и положите на каждый блинчикъ рядъ фарша изъ говядины, яицъ, изъ каши, или капусты и пр., но такъ, чтобы послѣдній не лежалъ кучей, а обязательно покрывалъ его сплошь до самыхъ краевъ. Фаршъ надо накладывать тонкимъ пластомъ, такъ какъ въ

противномъ случаѣ блинчикъ нельзя будетъ хорошо завернуть. Затѣмъ надо загнуть края блинчика со всѣхъ сторонъ и скатать его въ трубочку, которая не должна имѣть нигдѣ отверстій, иначе фаршъ выпится. Скатанный въ трубочку блинчикъ нужно обвалять въ яйцѣ съ толчеными сухарями, обмакнуть въ масло и затѣмъ жарить въ кипящемъ фритюрѣ до тѣхъ поръ, пока онъ не зарумянится совершенно, а затѣмъ вынуть шумовкой на сито, которое предварительно надо накрыть бумагой. Блинчики принято подавать къ супамъ пюре и къ бульону.

Припасы: Муки для тѣста, яйцо и фаршъ, масло.

515. Риссоли къ супу.

Приготовьте сдобное тѣсто, такъ называемое паштетное и затѣмъ застудите его, а затѣмъ раскатайте какъ можно тоньше и наръжьте зубчатой выемкой небольшіе кружечки, помажьте края ихъ бѣлкомъ, положите на середину ихъ фаршъ изъ мяса или яицъ и защипите края ихъ, придавъ имъ форму полумѣсяца. Затѣмъ обваляйте ихъ въ толченыхъ сухаряхъ съ яйцами или на толченомъ сухомъ бѣломъ хлѣбѣ и зажарьте въ кипящемъ фритюрѣ, а когда они получатъ красивый румяный оттѣнокъ, то выложите ихъ на сито, покрытое бѣлой бумагой, и подавайте горячими на салфеткѣ.

Припасы: муки на тѣсто 1 ф., масла $\frac{7}{8}$ ф., яицъ 5—6, фаршу, фритюру 2 стакана.

516. Рисовые крокеты.

Возьмите хорошаго королинскаго риса, вымойте его въ холодной водѣ и отварите его въ кипяткѣ, а затѣмъ слейте его, добавьте въ рисъ ложечку масла, залейте процеженнымъ бульономъ такъ, чтобы онъ совершенно покрылъ рисъ, а затѣмъ покройте его и варите на плитѣ, помѣшивая. По мѣрѣ же укипанія слѣдуетъ приливать бульонъ, а когда рисъ уварится до совершенной мягкости, то, не давая ему остыть, положите его въ формочки *), сдѣлайте посерединѣ риса небольшія продолговатыя отверстія (каналы) и наполните ихъ фаршемъ изъ курицы или дичи, а сверху закройте эти ка-

нальцы рисомъ же и затѣмъ вытолкните осторожно рисъ изъ формочекъ, обмажьте ихъ въ желткѣ, разведенномъ прованскимъ масломъ, и обваляйте въ толченомъ сухомъ бѣломъ хлѣбѣ или въ толченыхъ сухаряхъ и зажарьте въ кипящемъ фритюрѣ. Когда они будутъ готовы, то выложите ихъ на сито, покрытое предварительно тонкой бумагой, на которой и осушите ихъ. Крокеты обыкновенно гарнируются изрубленной и зажаренной зеленью петрушки.

Припасы: Риса 1 ф., говядины для бульона 1 ф., фаршу, 2 желтка, прованскаго масла 2 ложки, фритюру 2 стакана, зелени петрушки 2 зол., масла 2 ложки.

517. Крокеты изъ яицъ.

Сварите яйца (пять, шесть) въ крутую, остудите ихъ въ холодной водѣ, очистите и нашинкуйте потоньше. Одновременно съ этимъ приготовьте густой бешемель, посолите по вкусу, добавьте немного пармезана и заправьте имъ яйца. Затѣмъ смажьте какую нибудь металлическую тарелку масломъ, размажьте по ней довольно толсто яйца, заправленные бешемелью, вынесите на холодъ и застудите, а когда совершенно застынетъ, изрѣжьте длинными полосками и каждую изъ нихъ обваляйте предварительно въ мукѣ, а потомъ въ желткахъ, разбавленныхъ наполовину прованскимъ масломъ, и, наконецъ, въ толченомъ сухомъ хлѣбѣ или толченыхъ же сухаряхъ; крокетамъ надо придать форму шариковъ и обжарить ихъ въ кипящемъ фритюрѣ до принятія ими румянаго оттѣнка. Когда они обжарятся такимъ образомъ, то вынуть изъ фритюра и выложить на рѣшето, покрытое предварительно тонкой бумагой. Къ столу слѣдуетъ подавать горячими.

518. Пирожки изъ кислаго тѣста.

Возьмите русскаго кислаго тѣста, раскатайте его пластомъ толщиной въ полпальца, вырѣжьте кружками, положите на середину каждого изъ нихъ по полстоловой ложкѣ фарша, защипите края, придавъ пирожкамъ круглую форму, и затѣмъ минутъ за 15 до обѣда или даже меньше этого зажарьте во фритюрѣ, выложите на рѣшето, покрытое предварительно бумагой.

*) Въ видѣ продолговатыхъ цилиндровъ.

Подаются горячими.

Припасы: Муки для тѣста $1\frac{1}{2}$ ф., дрожжей 2 зол., фарша $\frac{3}{4}$ ф., фритюра 2—3 стакана, соли по вкусу—2— $2\frac{1}{2}$ золотника.

519. Р а с т е г а и.

Приготовьте тѣсто, раскатайте его довольно тонко, вырѣжьте небольшіе кружки и положите на середину ихъ фаршъ изъ визиги, а на него кусочекъ свѣжей или, по желанію, соленой, или малосоленной рыбы, а затѣмъ защипите пирожки, но только съ однихъ краевъ и такимъ образомъ, чтобы середина пирожка оставалась открытой (именно то мѣсто, гдѣ лежитъ рыба) и въ нее то кладется небольшой кусочекъ масла. Растегаи пекутся какъ и обыкновенные пирожки.

Припасы: Муки $1\frac{1}{2}$ ф., яйцо, масла $\frac{1}{2}$ ф., рыбы (по желанію) 1 ф.

520. Приготовление пироговъ изъ кислаго тѣста.

Приготовьте кислое тѣсто, раскатайте его, какъ для обыкновенныхъ пирожковъ, и выложите на желѣзный листъ, смазанный масломъ. Сдѣлавъ это, положите на середину тѣста начинку, т. е. фаршъ, разровняйте ее ровнымъ слоемъ, загните свободные края и защипите ихъ продольно, а съ краевъ поперечно, а затѣмъ поставьте на нѣсколько минутъ въ теплое мѣсто и дайте подняться. Помажьте сверху (перышкомъ) яйцомъ и поставьте въ духовой шкафъ (въ среднюю температуру) или въ печь. Въ шкафу или печи надо продержать 30 минутъ или даже болѣе, смотря по величинѣ пирога. Если вы замѣтите, что во время печенія пирогъ начнетъ пригорать, то накройте его листомъ писчей бумаги, которую надо хорошенько намочить водой. Когда пирогъ испечется и хорошо зарумянится, то сойдетъ совершенно свободно съ листа. Переложивъ пирогъ съ желѣзнаго листа на блюдо, нужно его снова помазать перышкомъ сверху масломъ и накрыть сыроватымъ полотенцемъ, чтобы онъ отмякъ.

Припасы: Смотра по величинѣ пирога, отъ $1\frac{1}{2}$ ф. до 3 и болѣе фунтовъ—по числу персонъ масла, начинку.

521. Р а с т е г а и м о с к о в с к і е.

Для приготовленія московскихъ растегаевъ надо поставить опару на кипяченомъ молокѣ *), предварительно нужно развести дрожжи въ тепловатой водѣ и влить въ муку, но не мѣшать, затѣмъ влить тепловатое молоко и только тогда мѣшать, а затѣмъ тщательно выбить и дать подняться, а послѣ того посолить по вкусу, добавить еще $\frac{1}{2}$ ф. муки и $\frac{1}{2}$ стакана довольно теплаго вскипяченнаго молока, хорошенько размѣшать и выбить въ кастрюлѣ и дать еще разъ подняться. Одновременно съ этимъ приготовить нужный фаршъ изъ визиги, риса, осетровой головизны и лука съ добавленіемъ небольшой части тешки. Визигу надо предварительно сварить и заправить лукомъ, который берется наполовину меньше визиги и въ тушеномъ видѣ; рису надо брать столько же, сколько и луку и отварить его до степени рассыпчатости и заправить масломъ. Осетровая головизна должна быть отварена тоже до степени мягкости, а затѣмъ наръзана тоненькими листиками.

Послѣ того, какъ тѣсто поднимется во второй разъ, то его надо раздѣлить на части и каждую изъ нихъ раскатать въ величину маленькой десертной тарелки. Сдѣлавъ это, начинайте накладывать фаршъ слѣдующимъ порядкомъ: на середину каждой раскатанной части положите рядъ рису, на него душеннаго риса, рядъ хрящей, рядъ визиги и на самый верхъ рыбу. Уложивъ въ такомъ порядкѣ фаршъ, защипывайте тѣсто съ краевъ, оставляя въ серединѣ его отверстіе, въ которое и кладутъ по неполной чайной ложечкѣ масла, обмазываютъ перышкомъ растегаи молокомъ и пекутъ прямо на поду печи—почему ихъ и называютъ „подовымъ“.

Нѣкоторые любители при подачѣ на столъ вливаютъ въ открытую середину каждого изъ нихъ по ложкѣ крѣпкаго осетроваго бульона.

Припасы: Муки $1\frac{1}{2}$ ф., молока $1\frac{1}{2}$ стакана, дрожжей $1\frac{1}{2}$ зол., риса королінскаго $\frac{1}{4}$ ф., фарша изъ визиги $\frac{1}{2}$ ф., луку тушеннаго 2 луков., рыбы $\frac{3}{4}$ —1 ф., масла $\frac{1}{4}$ ф.

*) На $\frac{1}{2}$ ф. муки надо брать $\frac{3}{4}$ стакана молока и $1\frac{1}{2}$ зол. дрожжей.

522. О л а д ь и.

Разведите дрожжи въ тепломъ молокѣ и поставьте опару изъ половины всей муки, а когда она хорошо поднимется, то влейте въ нее стаканъ холодной воды, положите желтки, добавьте распущеннаго масла (сливочнаго, чухонскаго или прованскаго) и, если вы хотите жарить ихъ въ фритюрѣ, то еще соли и сахара, добавьте остальную муку и выбивайте тѣсто лопаточкой до тѣхъ поръ, пока оно не станетъ отставать совершенно отъ опарницы и лопаточки и не покроется пузырьками. Выбивъ такимъ образомъ тѣсто, покрыть его и отставить на полтора часа въ теплое мѣсто. По прошествіи же этого времени жарьте его въ кипящемъ фритюрѣ или же просто на сковородкѣ, смазанной масломъ. Оладьи можно печь также и съ яблоками и въ этомъ случаѣ яблоки надо предварительно очистить и вырѣзать середину и нарѣзать ломтиками, которые опускать въ тѣсто передъ самымъ печеніемъ, и такимъ образомъ, чтобы оно покрывало его со всѣхъ сторонъ.

Припасы: Муки $1\frac{1}{2}$ ф., яицъ 4 шт., молока $1\frac{1}{2}$ стакана, воды $\frac{3}{4}$ стак., дрожжей 3 зол., прованскаго масла 2 ложки, если пекутъ постныя оладьи.

523. В а т р у ш к и.

Приготовьте сдобное и вполне рассыпчатое тѣсто *) и раскатайте его потоньше, нарѣжьте выемкой кружки величиною въ дѣтское блюдечко или большой стаканъ, положите на середину каждаго кружка фарша изъ творога (около столовой ложки), зашпигуйте края ватрушки такимъ образомъ, чтобы весь фаршъ былъ наружѣ, наколите ножомъ творогъ для того, чтобы онъ не пучился, помажьте ватрушки яйцомъ и затѣмъ поставьте ихъ въ духовой шкафъ или печь на четверть часа. Готовыя ватрушки должны сходить совершенно свободно съ листа и имѣть румяный видъ.

524. М о с к о в с к а я к у л е б я к а.

Она дѣлается слѣдующимъ образомъ: приготовьте слоеное тѣсто, прѣсные блинчики, вполне рассыпчатую манную

*) Самое лучшее на сметанѣ.

кашу и фаршъ изъ визиги, а сварите въ крутую яйца, очистите ихъ, изрѣжьте каждое на восемь продольныхъ частей и заправьте все распущеннымъ масломъ, мелко изрубленной зеленью укропа и небольшою частью толченаго перца.

Затѣмъ очистите грибы, нарѣжьте ихъ небольшими кружочками и сложите на круглую плоскостонную сковородку, добавьте немного бульону и лимоннаго сока и припустите. Послѣ этого положите сверху ихъ филе какой иибудь рыбы, очистивъ ихъ предварительно отъ костей и кожи. Посолите ихъ, посыпьте перцемъ, прибавьте масла, бульону, накройте крышкой и снова припустите на краю плиты, или, если есть, то въ духовомъ шкафу, но уже до полной готовности и затѣмъ остудите. Одновременно съ этимъ раскатайте слоеное тѣсто въ пластъ не толще $\frac{1}{8}$ вершка, а въ ширину до восьми вершковъ, положите его на полотенце или салфетку, посыпанную предварительно мукою, а на это тѣсто рядъ блинчиковъ квадратной формы. Ими заполните все пространство тѣста, и такъ, чтобы не оставалось никакихъ просвѣтовъ, на блинчики выложите половину всей приготовленной манной каши, сверху ее положите визиги, а поверхъ всего половину нарѣзанныхъ яицъ. На яйца выложить всѣ грибы и рыбныя филе, а затѣмъ продолжайте укладываніе фарша въ томъ-же послѣдовательномъ порядкѣ. Послѣ этого, надо тщательно умять ложкой всѣ эти фарши, сблизить края тѣста такимъ образомъ, чтобы одинъ край заходилъ на другой и, примочивъ ихъ холодной водой, зашпигать и поступать точно также и съ обоими концами кулебяки для того, чтобы фаршъ не могъ высыпаться.

Сдѣлавъ все поверните кулебяку какъ можно осторожно на полотенце или салфетки и положите ее зашпиганной стороной на мѣдный листъ, который надо предварительно хорошенько смочить водою. Смажьте верхъ и края ея яйцомъ, сдѣлайте по срединѣ и съ краевъ кулебяки ножомъ по небольшому отверстию и поставьте листъ съ ней въ духовой шкафъ или печь. Когда она хорошо зарумянится, то выньте ее, сложите на блюдо, покрытое салфеткой. Накройте сверху, а черезъ нѣсколько минутъ подавайте на столъ.

Припасы: муки на слоеное тѣсто и блинчики, фаршъ изъ манной рассыпчатой каши, тоже изъ визиги, грибовъ $\frac{1}{2}$ ф., луку 1 шт. рыбы $1\frac{1}{2}$ ф., яицъ 6 шт., масла $\frac{1}{2}$ ф.

525. Приготовление гречневых блиновъ.

Вскипятите бутылку молока и остудите ее, а затѣмъ разведите отдѣльно 3 зол. дрожжей нѣсколькими ложками этого тепловатаго молока и влейте ихъ въ остальное молоко. Затѣмъ просѣйте въ большую кастрюлю 2 ф. гречневой муки и $\frac{3}{4}$ ф. пшеничной и разведите ее постепенно молокомъ съ дрожжами, тщательно размѣшайте и поставьте подниматься въ теплое мѣсто, а когда опара хорошо поднимется, то прибавьте въ нее $\frac{1}{2}$ ф. сметаны. Одновременно съ этимъ разотрите желтки съ масломъ, всыпьте всю пшеничную муку, посолите, прибавьте ложку толченаго сахара и выбивайте лопаточкой то тѣхъ поръ, пока не будетъ совершенно комковъ и тѣсто будетъ хорошо отдѣляться отъ лопаточки. Часа черезъ $1\frac{1}{2}$ послѣ этого взбейте въ двухъ кастрюляхъ сливки и оставшіеся отъ желтковъ бѣлки и соедините ихъ, положивъ бѣлки въ сливки, размѣшайте тѣсто и дайте ему отстояться еще въ теченіи 10—15 минутъ, для того, чтобы оно хорошенько подошло. Затѣмъ приступайте къ печенію блиновъ, т. е. раскалите сковородки, смажьте ихъ масломъ, налейте на каждую изъ нихъ по столовой ложкѣ тѣста и поставьте ихъ въ печь, а когда блины нѣсколько зарумянятся, то поверните ихъ на другую сторону и допеките.

Припасы: муки гречневой 2 ф., муки пшеничной $\frac{3}{4}$ ф., яицъ 6 шт., масла $\frac{1}{2}$ ф., сметаны $\frac{1}{2}$ ф. сливокъ $\frac{1}{2}$ б., молока 2 бут., дрожжей 3 зол., сахара толченаго 1 л.

526. Прѣсные блинчики.

Эти блинчики готовятся изъ прѣснаго жидкаго тѣста и пекутся такъ-же, какъ и гречневые, но только надо наливать какъ можно меньше тѣста на сковородки и такъ, чтобы оно разливалось на нихъ и покрывало ихъ самымъ тонкимъ пластомъ.

Самое лучшее печь эти блинчики на желѣзной сковородкѣ и смазывать ее несоленнымъ свинымъ шпикомъ.

527 Буше и Волованчики.

Такъ называются очень маленькіе слоенные пирожки, наполненные сальпикономъ.

Слоеное тѣсто надо раскатать пластомъ $\frac{1}{8}$ вершка. Нарѣзать его выемкой, смазать сверху яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ. Минуть черезъ 10, 15-ть вынуть ихъ, вычистить изъ нихъ середину и передъ подачей наполнить ее сальпикономъ, закрыть соразмѣрной крышечкой изъ тѣста.

Волованчики отличаются отъ буше тѣмъ, что они вырѣзаются болѣе широкими выемками и фаршируются всевозможными разнородными фаршами.

Примѣчаніе. Буше и волованчики смазываются только сверху, а не съ боковъ, для того, чтобы они могли свободно подняться.

528. Сырные кексы.

Просѣйте на доску пшеничную муку, сдѣлайте по срединѣ ея отверстіе въ видѣ колодца и положите въ него натертаго на теркѣ сыру честеру или другого какогонибудь, но обязательно остраго и сырого. Въ срединѣ этого насыпаннаго сыра надо точно также сдѣлать углубленіе, куда положить желтки, налить мадеры, посолить по вкусу, прибавить кайенскаго перцу и соединить какъ можно осторожнѣе предварительно желтки съ мукой, а затѣмъ уже приступить и къ соединенію ихъ съ сыромъ и мукой. Домѣсивъ тѣсто до густоты сметаны, положить въ него кусочекъ сливочнаго масла и соединить сперва съ тѣстомъ посредствомъ ножа, а затѣмъ пальцами до полной гладкости.

Когда такимъ образомъ тѣсто будетъ вполне хорошо вымѣшано, то отставить его на нѣкоторое время, а затѣмъ раскатать тонкимъ слоемъ, нарѣзать формочками различныхъ фигурокъ, сложить ихъ на мѣсто, которое должно быть предварительно посыпано мукой и поставить въ духовой шкафъ или печь на четверть часа. Готовые кексы должны сходить свободно съ мѣста и быть хорошо подрумяненными. Ихъ обыкновенно подаютъ къ какому нибудь супу на блюдѣ, покрытымъ салфеткой.

Припасы: Муки $\frac{3}{4}$ ф.; — сыру $\frac{1}{2}$ ф.; масла $\frac{3}{8}$ ф.; желтковъ 2 шт.; мадеры $1\frac{1}{2}$ ложки.

Пудинги.

529. Пудингъ изъ рисовой муки.

Возьмите $\frac{1}{2}$ стакана масла и разотрите до бѣла со стаканомъ толченаго сахара, а затѣмъ смѣшайте стаканъ кру-

пичатой муки и $\frac{1}{2}$ стакана рисовой съ чайной ложкой кремортартару, послѣ этого смѣшайте $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ молока. Все это размѣшайте какъ можно лучше, добавьте 2—3 капли лимоннаго масла или всыпьте лимонной цедры, положите 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшайте все осторожно и положите форму, предварительно смазанную масломъ и осыпанную сухарями. Сдѣлавъ это, испеките и выложите на блюдо. При подачѣ на столъ облейте сабайномъ или же соусомъ съ ромомъ.

Припасы: $\frac{1}{8}$ ф. рисовой муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стаканъ сахара, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 6 яицъ. Кремортартару и соды, масла $\frac{1}{2}$ ложки и 3 сухаря.

530. Пудингъ изъ рисовой муки и лимона.

Возьмите $\frac{1}{8}$ ф. рисовой муки и размѣшайте ее съ $\frac{1}{2}$ стак. воды, а затѣмъ заварите $\frac{3}{4}$ бут. кипятку, а затѣмъ мѣшайте какъ можно быстрѣе до той поры, пока не получите совершенно гладкой, однообразной массы, слегка остудите, добавьте стаканъ мелкаго сахара, 2 капли лимоннаго масла или такой же цедры, полную ложку лимонной кислоты, или же сокъ изъ двухъ лимоновъ и четыре желтка и потомъ растереть какъ только можно лучше. Приготовивъ это надо вымазать этимъ тѣстомъ двѣ формы изъ бумаги, наполнить ихъ этимъ тѣстомъ и печь въ теченіи 30 минутъ, но въ самомъ умѣренномъ жару, а когда будетъ готово, то выложить на блюдо и смазать четырьмя взбитыми бѣлками, которые нужно предварительно смѣшать съ $\frac{1}{2}$ стак. толченаго сахара. Поставьте снова въ печь на нѣсколько минутъ, а подавая къ обѣду, облить сиропомъ и украсить вареньемъ.

Припасы: $\frac{1}{8}$ ф. рисовой муки, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, 4 яйца, 1 лотъ лимонной кислоты (или 2 лимона).

531. Пудингъ изъ творога.

Возьмите $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго творогу и отдавите его, а затѣмъ положите подъ прессъ, протрите сквозь сито (рѣдкое), добавьте пять яицъ, сахару, разотрите, прибавьте самаго свѣжаго масла, двѣ полныя чайныя ложки муки и растирайте все это въ теченіи 30 мин. деревянной лопаткою, а затѣмъ положите изюмъ и смазавъ салфетку масломъ, пе-

реложите въ нее приготовленную массу и сварите. Подавая къ столу, облейте растопленнымъ сливочнымъ масломъ, или же вишневымъ сиропомъ. Варить надо около 2 часовъ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. творогу, пять яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. изюму, $\frac{1}{4}$ ф. муки $\frac{1}{6}$ ф. сахару.

532. Пудингъ изъ творога.

Возьмите $\frac{1}{8}$ толченаго сахару и пять желтковъ и разотрите до бѣла, добавьте малость ванили, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, чашку сметаны и $\frac{1}{2}$ ф. спрессованнаго и протертаго творогу и все это тщательно смѣшайте, а затѣмъ форму хорошенько вымажьте масломъ и осыпьте ее сухарями, а потомъ положите въ нее приготовленный творогъ и поставьте на одинъ часъ въ жарко натопленную печь.

Припасы: $\frac{1}{8}$ сахару, $\frac{1}{8}$ палочки ванили, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. творогу.

533. Сладкій пудингъ съ вареньемъ.

Вскипятите 2 стакана молока съ $\frac{1}{8}$ ф. масла и всыпьте въ кастрюлю $\frac{1}{10}$ ф. муки, а затѣмъ мѣшайте до полной густоты. Остудите и взбейте 6 желтковъ, добавьте $\frac{1}{4}$ ф. сахару и немного мускатнаго орѣха, лимонной цедры и 6 взбитыхъ бѣлковъ. Выложите на глубокое блюдо $\frac{3}{4}$ ф. варенья, а поверхъ его изготовленное и поставьте все въ печь на $\frac{3}{4}$ часа.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{8}$ ф. муки, 6 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ стакана сахару, $1\frac{1}{2}$ стакана варенья.

534. Пудингъ на манеръ бисквитнаго.

Разотрите до бѣла $\frac{1}{2}$ ф. самаго лучшаго масла, и четыре желтка разотрите съ фунтомъ сахару, добавьте $\frac{1}{2}$ ф. муки, надуйте и смѣшайте все вмѣстѣ, а затѣмъ переложите въ форму, предварительно обмазанную масломъ и осыпанную крупно истолченнымъ сахаромъ, и поставьте на 20 минутъ въ печь. Подавая на столъ, выложите на блюдо, посыпьте сахаромъ, натертой апельсиновой коркой и облейте сабайномъ или сиропомъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. карт. муки, 2 стакана молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 яицъ, $\frac{1}{3}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ стакана миндаля, апельсиновой корки и цедры съ двухъ апельсиновъ.

535. Сметанный заварной пудингъ.

Вскипятите стаканъ муки съ 2 стаканами сметаны, а когда загустѣетъ, то остудите и взбейте 6 яицъ, добавьте $\frac{1}{2}$ ст. сахару, $\frac{1}{8}$ коринки *) и поставьте на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ часа въ печь.

Припасы: 2 ст. сметаны, стаканъ муки, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахару, коринки или варенья.

536. Бисквитный пудингъ.

Разотрите $\frac{1}{2}$ стакана сахару съ 6 желтками и добавьте цедру, стертую съ $\frac{1}{2}$ лимона, или же натолченаго горькаго миндаля, $\frac{1}{3}$ крупчатой или же картофельной муки, а затѣмъ размѣшайте, положите въ форму и поставьте на 20 минутъ въ печь.

Припасы: 6 яицъ;— $\frac{1}{2}$ ст. крупчатой или картофельной муки; $\frac{1}{4}$ ф. сахару; $\frac{1}{4}$ ст. горькаго миндаля; $\frac{1}{2}$ л. масла и два сухаря.

537. Сметанникъ.

Приготовьте слоеное тѣсто и раскатайте его потоньше, а затѣмъ обложите имъ кастрюлю или форму, положите въ середину ее $1\frac{1}{2}$ стакана варенья но безъ сиропа, $\frac{3}{4}$ стакана полного и разбавленнаго молокомъ, миндаля, добавьте золотникъ корицы и три ложки самой свѣжей сметаны, смѣшанной съ желткомъ. Все это перемѣшайте самымъ тщательнымъ образомъ, положите въ форму и поставьте въ печь.

Припасы: 2 стакана муки; $\frac{1}{2}$ ф. масла; $1\frac{1}{2}$ ф. варенья; $\frac{1}{4}$ ф. миндаля,—2 л. корицы, 1 яйцо и 3 ложечки сметаны.

538. Пудингъ бисквитный изъ апельсина или лимона.

Сварите лимонъ или апельсинъ до такой степени, чтобы его можно было проколоть щепочкой, а затѣмъ оботрите его салфеткой и протрите сквозь дурхшлакъ. Разотрите семь желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару до такой степени, чтобы

*) Впрочемъ, можно вмѣсто этого переложить вареньемъ, но безъ соку.

они приняли совершенно бѣлый ровный цвѣтъ, добавьте апельсиновой или лимонной цедры, положите протертый лимонъ или апельсинъ, наконецъ, 6 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и подсыпьте понемногу ложку картофельной муки, а затѣмъ сложите въ форму, предварительно намазанную масломъ и обсыпанную сухарями и поставьте на $\frac{1}{4}$ часа въ печь.

Припасы: Лимонъ, или апельсинъ, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару, $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки $\frac{1}{8}$ масла, и 2 сухаря.

Лимонъ можно и не варить, а всыпать въ пудингъ только одну лимонную цедру или же 2—3 капли лимоннаго масла и чайную ложечку лимонной соли.

539. Пудингъ изъ ржаного хлѣба.

Натрите $1\frac{1}{2}$ стакана натертаго насушеннаго ржаного хлѣба, влейте въ него $1\frac{1}{2}$ ложки растопленнаго масла и разотрите до бѣла, а затѣмъ влейте три ложки сметаны, положите шесть желтковъ, не много толченной гвоздики и корицы и полстакана сахару и размѣшайте какъ можно лучше и добавьте шесть сбитыхъ бѣлковъ, переложите все въ форму и варите на пару въ теченіи одного часа. Передъ подачей на столъ облейте масломъ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ стакана натертаго ржаного хлѣба, три ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ ст. сахару, $1\frac{1}{2}$ л. масла, 6 яицъ и 2 сухаря и $\frac{1}{4}$ ф. масла для обливки.

540. Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба (варятъ въ салфеткѣ).

Натрите сухую булку на теркѣ и влейте въ нее $1\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, хорошенько мѣшайте и дайте постоять около $\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ добавьте шесть желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахару *) $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго изюму, ложку масла и шесть сбитыхъ желтковъ; а потомъ намажьте салфетку полужелтой масломъ и варите въ теченіи одного часа, передъ подачей облейте сабайономъ.

Припасы: 1 франц. черствую булку, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{3}{4}$ ст. изюму, $\frac{1}{2}$ ложки масла.

*) По желанію можно прибавить лимонной цедры или нашинкованнаго миндаля.

541. Пудингъ изъ шпината.

Переберите, очистите и вымойте $\frac{1}{2}$ ф. шпината, опустите въ круто посоленный кипятокъ и вскипятите, а затѣмъ откиньте на сито, облейте холодною водою, отожмите, изрубите и протрите сквозь сито. Одновременно съ этимъ влейте въ черствую булку кипяченыхъ сливокъ или молока и дайте ей полежать съ $1\frac{1}{2}$ ч., а затѣмъ хорошенько разотрите и положите въ нее приготовленный шпинатъ, ложку масла, предварительно растертаго до бѣла съ сахаромъ и шестью бѣлками, мускатнаго орѣха, а затѣмъ 6 сбитыхъ бѣлковъ. Наложите въ форму и варите на парѣ въ теченіи 1 часа. Форму надо вымазать масломъ и обсыпать сухарями.

Припасы: $\frac{1}{2}$ шпинату, $\frac{1}{2}$ мякиша бѣлаго хлѣба, 2 ст. сливокъ или молока, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 6 яицъ, мускатнаго орѣха, $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла.

542. Каравай изъ бѣлаго хлѣба.

Возьмите полтора черствыхъ бѣлыхъ хлѣба, срубьте съ нихъ верхнюю корку, а мякишъ натрите на теркѣ, сложите въ каменную чашку и влейте $1\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока, а потомъ разотрите ложкою, дайте постоять съ часъ для того, чтобы булка разбухла, выньте четыре куска толченаго сахара, взбейте четыре яйца, размѣшайте, сложите въ форму и поставьте на 15 минутъ въ печь. Для приданія вкуса можно положить цедры съ половины лимона, а къ столу подать отдѣльно сахаръ и сливки, или-же какой нибудь сладкій соусъ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ бѣлыхъ хлѣба, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, четыре яйца, четыре куска сахару, $\frac{1}{2}$ л. масла, сахару немного, лимонной цедры и сливокъ.

543. Пудингъ изъ булки.

Его готовятъ точно такъ же, какъ и пудингъ со шпинатомъ, но вмѣсто шпинату кладутъ изюмъ, сахаръ и лимонную цедру; а при подачѣ къ столу его обыкновенно выкладываютъ на блюдо и подаютъ подъ какимъ нибудь соусомъ изъ ягодъ, рому или шоколаду.

Припасы: $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, 2 стакана молока или сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{2}$ стакана коринки, ложку масла, $\frac{1}{4}$ ст. сахару, шесть яицъ, $\frac{1}{2}$ л. масла, немного лимонной цедры, 2 куска сахару.

544. Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаною.

Смѣшайте вмѣстѣ два стакана сметаны, стаканъ ржаныхъ мелко истолченныхъ и хорошо просѣянныхъ сухарей; пол-стакана сахара, шесть яицъ, лимонной цедры и лимоннаго сока и выложите въ форму, предварительно смазанную масломъ и посыпанную ржаными сухарями, и поставьте на одинъ часъ въ печь.

Припасы: два стакана сметаны, $1\frac{1}{2}$ стакана ржаныхъ сухарей, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ лимона и $\frac{1}{2}$ ложки масла.

545. Пудингъ изъ булки съ яблоками.

Возьмите четыре яйца, разбейте ихъ и смѣшайте съ $1\frac{1}{2}$ стаканами молока, всыпьте $\frac{1}{2}$ ст. натертой черствой булки, положите $\frac{3}{4}$ ст. сметаны, немного корицы и $\frac{1}{2}$ ст. сахара и все это вымѣшайте до гладкости, а затѣмъ налейте немного этого тѣста въ форму, намазанную предварительно масломъ и посыпанную 2—3 толчеными сухарями, и положите рядъ нашинкованныхъ, обсыпанныхъ сахаромъ яблокъ, снова рядъ тѣста, яблокъ, сверху опять тѣста, и поставьте на $1\frac{1}{2}$ ч. въ печь. Подаютъ на блюдѣ.

Припасы: четыре яйца, $1\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, корицы немного, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 5 яблоковъ, $\frac{1}{2}$ л. масла и 2—3 сухаря.

546. Пудингъ заварной.

Смѣшайте стаканъ муки съ $1\frac{1}{2}$ л. масла и вскипятите, а затѣмъ разведите двумя стаканами молока и вскипятите, помѣшивая до тѣхъ поръ, пока хорошенько не загустѣтъ, остудить, положить сахара, цедру съ лимона или вмѣсто нее кардамонъ, шесть желтковъ, 6 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать и сложить въ форму, предварительно смазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ, и поставить на часъ въ печь.

Припасы: $\frac{1}{3}$ ст. муки, 2 стак. молока или сливокъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, лимонной или апельсиновой цедры, 2—2 зерна кардамону, 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла и 2 куска сахара.

547. Сливочный пудингъ изъ булки.

Нарѣжьте булку маленькими ломтиками и разварите ихъ въ бутылкѣ густыхъ сливокъ, протрите сквозь сито, добавьте $\frac{3}{4}$ стакана сахара, цедру съ 1 лимона, золотникъ корицы и все хорошенько размѣшать, взбивая вѣнчикомъ, а затѣмъ добавить восемь взбитыхъ бѣлковъ и размѣшать все вмѣстѣ, а потомъ положить въ кастрюльку, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями, и поставить въ печь.

Припасы: 1 бѣлый хлѣбъ, 3 стакана сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 1 ложку корицы, ложку масла, 2—3 сухаря и 8 бѣлковъ.

548. Пудингъ шоколадный.

Вскипятите помѣшивая $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стаканъ сливокъ или молока, всыпьте сахару, $\frac{1}{16}$ ф. порошка шоколаду, немного толченой гвоздики и ванили и опять прокипятите, а затѣмъ остудите, вбейте 3 желтка и добавьте три взбитыхъ бѣлка, а затѣмъ выложите въ форму и поставьте въ печь. Подавая къ обѣду, облейте соусомъ съ ромомъ или сабайономъ.

Припасы: 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ст. сахара, $\frac{1}{16}$ шоколаду, стаканъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ст. муки, $1\frac{1}{4}$ ложки масла, 2 сухаря.

549. Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.

Возьмите 1 ф. орѣховъ, очистите ихъ, истолките какъ можно мельче и смѣшайте съ шестью желтками, растертыми предварительно до бѣла съ сахаромъ и двумя ложками растопленного масла. Одновременно съ этимъ стаканъ натолченой сухой булки, влейте по немногу два стакана цѣльнаго молока, дайте немного постоять для того, чтобы булка разбухла и смѣшайте ее тогда съ грецкими орѣхами, добавьте 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшайте, немедленно перелейте въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, и варите въ теченіи $1\frac{1}{2}$ часа на парѣ, или $\frac{3}{4}$ ч. въ печи. При подачѣ надо облить растопленнымъ свѣжимъ масломъ.

Припасы: 1 ф. грецкихъ орѣховъ, шесть яицъ, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 2 ст. молока, 1 ст. натертой булки, $\frac{1}{2}$ ст. толченого сахара.

550. Пудингъ изъ блиновъ.

Испеките блины, поднимите бѣлки, поджарьте съ обѣихъ сторонъ, намажьте какимъ нибудь сиропомъ, а затѣмъ сверните каждый блинъ трубочкой и разрѣжьте ее на четыре части.

Послѣ этого обмажьте кастрюлю масломъ и осыпьте сухарями и сложите въ нее блины. Одновременно съ этимъ размѣшайте два стакана сливокъ съ четырьмя желтками и $\frac{1}{4}$ ф. сахара, добавьте пѣну изъ четырехъ бѣлковъ, размѣшайте все вмѣстѣ и поставьте на 15—20 минутъ въ печь. При подачѣ на столъ посыпать сахаромъ.

Припасы: 3 ст. молока, 2 ст. муки, 3 яйца, $\frac{3}{4}$ ф. масла, 3 яйца, ситнаго хлѣба, корицы, $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны и 4 желтка.

551. Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.

Полсотни крѣпкихъ хорошихъ сливъ опустить въ кипятокъ, а когда кожица начнетъ лопаться, то откинуть ихъ на рѣшето, снять кожицу и вынуть косточки, а сливы сложить въ кастрюлю, посыпать корицею и $\frac{1}{3}$ стакана сахара, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, но не надолго и наблюдать затѣмъ, чтобы не пригорѣло. Одновременно растереть до бѣла шесть желтковъ съ $\frac{1}{3}$ стакана сахара и смѣшать съ ложкою несоленого масла, точно также растертаго до бѣла, положить пятнадцать штукъ толченого горькаго миндаля, стаканъ толченыхъ сухарей, остывшія сливы, размѣшать все самымъ тщательнымъ образомъ, положить шесть взбитыхъ бѣлковъ, сложить на блюдо и поставить въ печь. Подавая на столъ, облить соусомъ изъ сливъ.

Припасы: полсотни сливъ, шесть яицъ, $\frac{1}{8}$ несоленого масла, немного корицы, пятнадцать шт. горькаго миндаля, двѣ трети стакана сахара.

Очень вкусный пудингъ.

552. Пудингъ изъ мака.

Полтора стакана бѣлаго мака промыть какъ можно лучше и слить воду, обварить кипяткомъ, дать стечь водѣ, про-

мыть опять въ холодной водѣ, а когда она стечетъ, сложить въ каменную чашку, добавить $1\frac{1}{4}$ стакана сахара, 10 шт. горькаго миндаля и мѣшать деревяннымъ пестикомъ, вбивая по одному желтку, а затѣмъ положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, наложить въ форму и поставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа. При подачѣ посыпать сахаромъ.

553. Пудингъ изъ вишенъ.

Растереть до бѣла 6 желтковъ съ $\frac{3}{4}$ ст. сахара, влить стаканъ молока, $\frac{1}{3}$ ф. растопленнаго масла, немного корицы, $1\frac{1}{2}$ стакана истолченныхъ сухарей и все это смѣшать и хорошенько выбить. Затѣмъ положить вишенъ, очищенныхъ отъ косточекъ, сбить въ пѣну шесть бѣлковъ и сложить все это въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, а затѣмъ поставить въ печь. Подавать, обливъ соусомъ изъ вишенъ.

Припасы: 6 яицъ, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. сухарей, 1 ф. вишенъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 ст. молока и еще три сухаря для формы.

554. Пудингъ изъ крупъ.

Возьмите по $\frac{1}{2}$ стакана очищеннаго пшена, ячневыхъ и гречневыхъ крупъ, рису и коринки, перемѣшать ихъ, посолить, развести яйцами, положить въ салфетку, намазанную предварительно масломъ, и отварить въ жирномъ мясномъ отварѣ. При подачѣ надо облить масломъ.

Припасы: Риса, пшена, ячневой и гречневой крупы по $\frac{1}{2}$ стак., коринки $\frac{1}{3}$ ф., яицъ 6 шт.

555. Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабайономъ.

Вскипятите два стакана молока съ $1\frac{1}{2}$ ложками сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и затѣмъ всыпать стаканъ смоленскихъ крупъ. Когда крупа совершенно разварится, то снять съ огня, посолить по вкусу и добавить $\frac{1}{4}$ стакана коринки, $\frac{1}{4}$ стакана кишмиша, $\frac{1}{4}$ ф. мелко нашинкованныхъ цукатовъ, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона или лимоннаго масла 2 капли и шесть желтковъ. Все это хорошенько размѣшать и добавить пѣну изъ шести бѣлковъ. Затѣмъ тщательно размѣшать

и выложить въ форму, предварительно обмазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ, а потомъ варить на пару, положивъ на крышку кастрюли горячихъ угольевъ. Подавать къ столу, обливъ предварительно сабайономъ или ромовымъ соусомъ.

Припасы: бутылку молока, $\frac{1}{2}$ ф. смоленскихъ крупъ, $1\frac{1}{2}$ ложки сливочнаго масла, $\frac{1}{3}$ стакана мелкаго сахара, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{8}$ ф. коринки, $\frac{1}{4}$ ф. кишмиша, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ, 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ л. масла и 2 куска сахара.

556. Пудингъ краковскій.

Стаканъ смоленскихъ крупъ, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, два стакана сметаны и одну рюмку рома хорошенько размѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями, и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ печь. Подаютъ на блюдѣ, при чемъ пудингъ убираютъ вареньемъ или обливаютъ сиропомъ.

Припасы: Стаканъ смоленскихъ крупъ, полстакана сахара, $1\frac{1}{2}$ ф. сметаны, рюмку хорошаго рома, $\frac{1}{2}$ л. масла и два сухаря.

557. Пудингъ изъ риса.

$\frac{1}{2}$ ф. риса промыть хорошенько въ холодной водѣ, слить ее, налить снова, но настолько, чтобы вода едва прикрывала рисъ, уварите до половины готовности, откиньте на рѣшето, промойте холодною водою и, когда она стечетъ, выложить рисъ въ кастрюлю, налить бутылку молока и уварить до готовности, чтобы онъ былъ рассыпчатый. Положить въ него $\frac{1}{8}$ ф. хорошаго сливочнаго масла, остудить, всыпать $\frac{1}{3}$ стакана сахара и ложку нашинкованнаго цуката, вбить шесть желтковъ, положить пѣну изъ шести бѣлковъ и выложивъ все въ форму, поставить въ печь.

Подавать на блюдѣ, посыпавъ сверху сахаромъ или обливъ сиропомъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. риса, бутылку молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ, 6 яицъ, ложку масла и 4 куска сахара.

558. Рисъ холодный со сливками или сметаною.

Приготовьте, какъ описано выше, рассыпчатого риса и смѣшайте его съ $\frac{1}{2}$ стак. сахара, съ корицею, ванилью или апельсиною коркою, выложите въ форму, смазанную прованскимъ масломъ и осыпанную крупнымъ сахаромъ, и остудите. Передъ подачей къ обѣду, выложить на блюдо, покрыть сбитыми сливками или свѣжей сметаной, которую предварительно надо смѣшать съ корицею или ванилью. Сверху пудингъ надо убрать вареньемъ, или же положить въ середину сбитыя сливки или сметану и облить все малиновымъ сиропомъ.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. риса, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{3}{4}$ ф. сметаны или густыхъ сливокъ, ванили и апельсинной корки.

559. Рисъ съ яблоками.

Отварите риса и положите въ него $\frac{1}{2}$ ст. сахара и ванили въ порошокъ. Одновременно съ этимъ приготовить сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ стакана сахара и шесть чашекъ воды, прокипятить его нѣсколько разъ, а затѣмъ положить въ него десять яблокъ, которыя нужно предварительно очистить и нашинковать тоненькими ломтиками, и сварить въ этомъ сиропѣ. Когда все будетъ готово, то берутъ блюдо и кладутъ на него раньше всего слой риса, слой яблокъ, слой какого бы то ни было варенья, снова рисъ и т. д., продолжая слѣдовать этому порядку.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. риса, 2 стакана молока, стаканъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахара, немного ванили, 10 яблокъ.

560. Пудингъ изъ саго.

Возьмите $\frac{1}{2}$ ф. бѣлаго саго, положите въ какую нибудь чашку и налейте водою, а часа черезъ два слейте ее, откиньте на рѣшето, а затѣмъ переложите въ кастрюлю и обдайте кипяткомъ и, мѣшая, варите до полной готовности, но, однако, такъ, чтобы саго не разварилось совершенно.

561. Пудингъ изъ саго съ яблоками.

Приготовьте саго, какъ мы описали въ предыдущемъ номерѣ, и одновременно съ этимъ очистите пять яблокъ, раз-

рѣжьте каждое изъ нихъ пополамъ, всыпьте $\frac{1}{2}$ ст. сахара и добавьте $\frac{1}{4}$ стакана сиропа и слегка тушите въ кастрюлѣ, а затѣмъ возьмите сваренное саго и положите въ него $\frac{1}{3}$ ст. сахара и влейте въ него рюмку рома, смѣшайте съ пятью взбитыми бѣлками, выложите въ совершенно плоскую жестяную форму или на блюдо и положите рядъ яблокъ, на нихъ саго, сгладьте все, посыпьте сахаромъ и поставьте въ печь. Къ этому пудингу обыкновенно подаютъ вишневый сиропъ.

Припасы: Стаканъ саго, 2 стакана молока, $\frac{1}{3}$ ст. мелкаго сахара, пять бѣлковъ, рюмку рома, 5 яблокъ, $\frac{1}{2}$ стакана варенья.

562. Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзанныхъ яблокъ.

Разотрите до бѣла шесть желтковъ съ 3 ложками сахара, влейте 6 ложекъ сметаны, возьмите три яблока и, очистивъ ихъ, натрите на теркѣ и добавьте къ яйцамъ вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ ст. муки и смѣшайте все это вмѣстѣ, а затѣмъ прибавьте шесть очищенныхъ и мелко нашинкованныхъ яблокъ. а также пѣну отъ пяти бѣлковъ, выложите все это на блюдо, смазанное масломъ и осыпанное толчеными сухарями, и затѣмъ поставьте въ печь.

Припасы: Шесть яицъ, $\frac{1}{3}$ ф. сахара, $\frac{3}{4}$ ф. сметаны, 10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ст. муки, $\frac{1}{8}$ масла и 2 сухаря.

563. Пирогъ изъ яблокъ съ мерингою или бисквитнымъ тѣстомъ.

Очистите нѣсколько яблокъ и вырѣжьте середину ихъ, затѣмъ отварите отчасти и сложите на рѣшето для того, чтобы вся вода стекла. Когда яблоки совершенно остынутъ, наполните середину ихъ какимъ нибудь вареньемъ—лучше всего малиновымъ, уложите ихъ на блюдо и посыпьте сахаромъ и корицей. Послѣ этого сбейте пѣну отъ шести бѣлковъ, смѣшайте ее съ сахаромъ, покройте ею яблоки, посыпьте снова сахаромъ и корицею и поставьте на $\frac{1}{4}$ часа въ печь. Подавая на столъ, облить сиропомъ.

Припасы: 10 яблокъ, $\frac{1}{3}$ ф. варенья, корицы немного, $\frac{1}{3}$ ф. сахара толченаго, 6 яичныхъ бѣлковъ и $\frac{1}{2}$ ст. сиропа.

564. Пирогъ изъ яблокъ въ протертомъ
яблочномъ пюре.

Очистите яблоки, вырѣжьте у нихъ середину, скипятите и откиньте на рѣшето, а когда вода стечетъ, положите въ серединки ихъ нашинкованнаго и столченнаго миндаля, смѣшаннаго съ изюмомъ и сахаромъ. Затѣмъ уложите яблоки на блюдо и покройте ихъ яблочнымъ пюре, которое приготавливаютъ такъ: испеките 5 яблокъ и протрите ихъ сквозь сито, добавьте къ этому $\frac{1}{2}$ стакана сахара и размѣшайте до бѣла съ однимъ бѣлкомъ, а затѣмъ положите еще четыре взбитые бѣлка. Облейте этимъ яблоки и поставьте ихъ на 15 м. въ печь.

Припасы: 10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ст. миндаля, $\frac{2}{3}$ ст. изюма, $\frac{1}{3}$ ф. толченаго сахара и 4 яичныхъ бѣлка.

565. Пирогъ изъ яблокъ со сметаною.

Очистите десять яблокъ, вырѣжьте изъ нихъ середины и наложите въ нихъ варенье, выложите затѣмъ на блюдо и облейте слѣдующимъ: стаканъ сметаны, три желтка, ложку муки и столько же сахара, тщательно смѣшать, добавить пѣну изъ четырехъ бѣлковъ, облить этимъ приготовленныя яблоки и поставить на 20 минутъ въ неособенно горячую печь.

Припасы: 10 яблокъ, стаканъ сметаны, три яйца, ложку муки и $\frac{1}{3}$ ф. сахара.

566. Приготовление пироговъ.

На пироги можно употреблять какое угодно тѣсто, т. е. кислое, прѣсное, сдобное, слоеное и т. д.

Если пироги дѣлаются съ рыбой, то ее необходимо предварительно хорошенько очистить, выпотрошить, снять съ костей и, завернувъ въ салфетку, выставить въ холодное мѣсто, не забывъ посолить и посыпать перцемъ. Саго для пироговъ готовится съ вечера, а именно слѣдующимъ образомъ: съ вечера намочите саго холодною водою, а утромъ откиньте его на рѣшето, всыпьте въ кастрюлю, обдайте кипяткомъ, наливъ его столько, чтобы онъ покрывалъ вполне саго, и немедленно поставьте кипятить, помѣшивая ложкою, а когда саго сдѣлается вполне мягкимъ (чтобы

только не разварилось), то откиньте его снова на рѣшето, сполосните холодною водою и дайте водѣ совершенно стечь, а затѣмъ переложите въ каменную чашку, посолите по вкусу, добавьте масла, разрубленную на части вязигу, наръзанная яйца, перецъ и зелень, а затѣмъ размѣшайте. Положите на раскатанное тѣсто половину всего фарша, посверхъ его рыбу, снова фаршъ и накройте тѣстомъ, дайте подняться, смажьте яйцомъ и поставьте въ печь на $\frac{3}{4}$ —1 часъ.

Приготовление риса. Перемойте нужное количество риса въ холодной водѣ, но настолько, чтобы она съ трудомъ покрывала рисъ и поставьте варить. Когда рисъ сдѣлается мягкимъ, то откиньте его снова на рѣшето, окатите холодною водою, дайте ей совершенно стечь, переложите въ каменную чашку, добавьте сливочнаго масла, яицъ, сваренныхъ въ крутую, и т. д.

Приготовление вязиги. Ее надо точно также готовить съ вечера. Возьмите нужное количество вязиги и намочите ее въ холодной водѣ, а на слѣдующій день слейте эту воду и налейте новую, а затѣмъ варите съ кореньями до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается мягкою, тогда откиньте ее на рѣшето, окатите холодною водою, изрубите насколько возможно мелко, посолите и посыпьте немного перцемъ.

566. Пирогъ съ вязигою, рисомъ, яйцами
и рыбою *).

Сварите вязигу и изрубите ее какъ можно мельче, посолите по вкусу и посыпьте простымъ перцемъ, три яйца, сваренныя предварительно въ крутую, и риса, отвареннаго въ водѣ, съ кореньями и ложкою масла, добавьте ложку жирнаго бульона, немного зелени петрушки и смѣшайте все вмѣстѣ. Раскатайте какъ надо тѣсто и положите на середину его $\frac{3}{4}$ этого фарша, а сверху его рыбу, наръзанную самыми тоненькими ломтиками, посыпьте слегка перцемъ и выложите на него остальной фаршъ, а затѣмъ накройте его краями тѣста, на которые не было положено фарша, зашпигуйте ихъ; сдѣлайте сверху посерединѣ и съ боковъ по небольшому отверстию, намажьте весь пирогъ сверху и съ бо-

*) Можно сдѣлать и безъ вязиги и рыбы, а просто съ рисомъ и яйцами.

ковъ яичнымъ желткомъ и поставьте на противнѣ или желѣзномъ листѣ въ духовой шкафъ или печь.

Припасы: *На тѣсто:* 1½—2 ф. муки (смотря по числу персонъ), 5 яицъ, 2 зол. дрожжей, 1½ стакана молока, ½ ф. масла и 2 сухаря. *На фаршъ:* ¼ ф. вязиги, 3 яйца, ½ ф. риса, 1½ ф. рыбы, кореньевъ по 1 шт., перца толченаго ¼ ложечки.

567. Пирогъ со свѣжею капустою.

Нашинкуйте кочанъ свѣжей капусты, посолите и черезъ нѣсколько минутъ выжмите капусту и выложите въ кастрюлю, добавьте въ нее ¼ ф. масла и поджарьте до мягкости, не забывая время отъ времени помѣшивать и наблюдать за тѣмъ, чтобы капуста не зарумянилась. Остудите, положите въ нее пять яицъ, сваренныхъ въ крутую, и немного укропа, выложите на раскатанное тѣсто, а во всемъ остальномъ поступайте, какъ сказано выше.

Припасы: Кочанъ капусты, 5 яицъ, масла ½ ф. муки, 1½—2 фунта и т. д.

568. Пирогъ съ кислую капустою.

Поджарьте въ ⅛ ф. масла одну нашинкованную луковицу, положите фунтъ кислой капусты, и толченаго перца, накройте кастрюлю крышкой и тушите до упрѣлости (мягкости), подливая по временамъ жирнаго бульона и мѣшая капусту, что дѣлается для того, чтобы она не подгорѣла, между тѣмъ нарежьте тоненькими ломтиками рыбу, которую вы желаете положить въ пирогъ, выньте изъ нея всѣ кости, поджарьте въ маслѣ, положите на тѣсто рядъ капусты, затѣмъ рядъ рыбы, накройте снова капустой и затѣмъ поступайте какъ сказано выше.

Припасы: Фунтъ кислой капусты, ½ ф. масла, (въ полное время можно положить вмѣсто скаромнаго ½ стакана постнаго масла), 5 зеренъ перцу, 1½ ф. рыбы, муки 1—1½ ф.

569. Пирогъ съ кислую капустою и грибами.

Приготовьте какъ только что выше описано, но вмѣсто рыбы положите въ капусту ⅛ фунта сушеныхъ грибовъ, которые нужно предварительно сварить, мелко нашинковать и поджарить въ маслѣ.

570. Пирогъ съ мясомъ и яйцами.

Поджарить мелко нашинкованную луковицу въ маслѣ, а затѣмъ изрубить какъ можно мельче жареную телятину, дичь и вареную говядину изъ бульона, всыпать въ масло, взять двѣ, три ложки жирнаго бульона, слегка поджарить, посолить по вкусу, посыпать перцемъ, остудить и тогда положить на раскатанное тѣсто рядъ фарша, рядъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, снова рядъ мяса и накрыть тѣстомъ. Въ этотъ фаршъ можно добавить развареннаго рису.

Припасы: 2 ф. говядины, луковицу, соли, перцу, ¼ ф. масла, 3 яйца.

571. Пирогъ съ ливеромъ.

Огварите телячій ливеръ съ сердцемъ, но безъ печенки и изрубите какъ можно мельче, а затѣмъ распустите на сковородѣ ⅛ ф. масла, добавьте мелко нашинкованную луковицу и слегка поджарьте, всыпьте изрубленный ливеръ и снова поджарьте, мѣшая, чтобы не пригорѣло, а затѣмъ посыпьте слегка перцемъ, посолите по вкусу, добавьте три яйца, сваренныя въ крутую (предварительно ихъ надо хорошенько нарубить), а затѣмъ добавьте щепотку петрушки или укропу, смѣшайте и начините пирогъ.

Примѣчаніе. Если дѣлаютъ очень большой пирогъ, то къ ливеру надо прибавить небольшую часть мелко нарубленной вареной говядины.

572. Картофельный пирогъ.

Протрите два фунта варенаго картофеля и добавьте въ него 1 фунтъ муки, три ложки дрожжей, четыре цѣлыхъ яйца и одну чашку распущеннаго чухонскаго масла, смѣшайте все это вмѣстѣ, раскатайте, сдѣлайте двѣ лепешки, положите одну на сковороду, на нее мясной фаршъ, а другою накройте сверху и поставьте въ печь.

573. Пирогъ изъ сдобнаго тѣста съ мяснымъ фаршемъ.

Приготовьте сдобное тѣсто и раскатайте изъ этого тѣста тоненькія лепешки такой же величины, какъ и дно кастрюли,

въ которой вы предполагаете печь пирогъ, приготовьте кастрюлю, смажьте ее масломъ, обсыпьте толчеными сухарями и кладите лепешки одна на другую, перекладывая ихъ фаршемъ. Когда такимъ образомъ кастрюля наполнится до половины, смажьте сверху масломъ и дайте немного подняться въ тепломъ мѣстѣ, но не болѣе $\frac{1}{4}$ часа и затѣмъ немедленно поставьте въ духовой шкафъ или горячую печь. Если печь не очень горяча, то пирогъ можетъ не пропечься какъ слѣдуетъ быть и выйти сырымъ.

Припасы: *На тѣсто:* 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла. *На фаршъ:* 1 ф. телятины или говядины, луковицу, двѣ, три ложки на-тертыхъ сухарей или сухой булки, яйцо, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. масла, два сухаря.

574. Кулебяка съ рыбою.

Приготовьте тѣсто слѣдующимъ образомъ: возьмите $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, три желтка и чашку молока, два зол. дрожжей и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, растворите въ опарницѣ тѣсто на молокѣ и дрожжахъ, а когда поднимется добавьте масла, яицъ, посолите, всыпьте остальную муку и дайте снова подняться, а между тѣмъ приготовьте начинку, для чего возьмите фунта $1\frac{1}{2}$ —2 судака, выберите изъ него кости, наръжьте кусками и поджарьте въ кастрюлѣ, въ которую предварительно положите ложку масла, одну мелко нашинкованную луковицу и ложечку наръзаннаго укропа, а затѣмъ изрубите все это вмѣстѣ съ рыбой. Возьмите затѣмъ стаканъ смоленской крупы, разотрите ее съ яйцами, высушите и протрите сквозь рѣшето. Вскипятите стаканъ воды съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, а когда закипитъ, всыпьте крупу и мѣшайте какъ можно чаще и сильнѣе, посолите по вкусу и поставьте на нѣсколько времени въ печь для того, чтобы все слегка подрумянилось, а тогда перемѣшайте ее какъ можно лучше вмѣстѣ съ рыбнымъ фаршемъ. Передъ этимъ заготовьте фунтъ осетрины, которую наръжьте тоненькими ломтиками и полфунта семги. Сдѣлайте длинную или круглую кулебяку и въ середину ее выложите половину фарша съ кашей, а поверхъ ее наръзанную осетрину и семгу, которую покройте остальной кашей съ фаршемъ, оберните тѣстомъ и зашпигуйте ее и дайте въ

теченіи получаса подняться, а затѣмъ смажьте яйцомъ и поставьте въ печь.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. муки, ложку молока, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 3 яйца, 2 зол. дрожжей и *на фаршъ:* 1— $1\frac{1}{2}$ ф. кой ни-будь свѣжей рыбы, $\frac{1}{2}$ ф. малосоленной осетрины, $\frac{1}{2}$ ф. семги, $1\frac{1}{2}$ ф. смоленскихъ крупъ, яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. масла, и полъ ложечки наръзанной зелени петрушки или укропу.

575. Пирогъ съ морковью.

Возьмите по желанію слоенаго, сдобнаго, или же тѣста, приготовленнаго на дрожжахъ, раскатайте его въ пластъ, какъ это выше сказано о приготовленіи, пироговъ вообще, а между тѣмъ приготовьте начинку изъ двѣнадцати шт. моркови, которую нужно хорошенько вымыть, очистить и сварите въ круто посоленной водѣ или бульонѣ, нашинкуйте какъ можно мельче, смѣшайте съ двумя ложками масла, немного поджарьте, прибавьте 5 изрубленныхъ мелко, сваренныхъ въ крутую яицъ, посолите по вкусу и, смѣшавъ, выложите все на приготовленное тѣсто.

Припасы: муки 1— $1\frac{1}{2}$ ф., масла $\frac{1}{2}$ ф., масла $\frac{1}{8}$ ф., 5 яицъ, 10—12 моркови.

576. Пирогъ рисовый съ курицею.

Сварите курицу и наръжьте ее небольшими кусочками, при чемъ, очень естественно, надо предварительно выбрать изъ нее всѣ косточки, поджарьте эти кусочки въ $\frac{1}{2}$ ф. масла, смѣшайте съ отвареннымъ до разсыпчивости рисомъ, подлейте немного жирнаго бульона, добавьте соли и $\frac{1}{2}$ мускатнаго орѣха и пять мелко изрубленныхъ, сваренныхъ въ крутую яицъ.

Припасы: 1 курицу; $\frac{1}{8}$ ф. масла; $\frac{1}{2}$ ф. риса (можно замѣнить гречневыми крупами); 5 яицъ; ложечку соли;— $\frac{1}{2}$ ложечки зелени петрушки или укропа; мускатнаго орѣха $\frac{1}{8}$ л.

577. Грибной пирогъ.

Отварите полфунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ до мягкости и нашинкуйте какъ можно мельче, а между тѣмъ поджарьте въ $\frac{1}{8}$ ф. масла мелко нашинкованную луковицу,

смѣшайте ее съ грибами, поджарьте снова, посолите по вкусу и подсыпьте перцу.

Примѣчаніе: Въ постный пирогъ вмѣсто скоромнаго надо класть хорошее прованское или орѣховое масло.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ; $\frac{1}{2}$ ф. масла, а въ постный пирогъ $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго, орѣховаго или же просто подсолнечнаго масла.

578. Такой-же пирогъ съ вязигюю.

Приготовить тѣсто, а затѣмъ отварить до мягкости вмѣстѣ съ кореньями и $\frac{1}{8}$ ф. масла— $\frac{1}{4}$ ф. вязиги. Разварить въ водѣ стаканъ риса съ кореньями, гвоздикомъ и двумя ложками масла. Одновременно сварить $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ, изрубить ихъ какъ можно мельче, и смѣшать съ вязигюю и рисомъ (безъ кореньевъ, которые необходимо предварительно вынуть), а затѣмъ поджарить въ ложкѣ масла одну мелко изрубленную луковицу, добавить туда-же вязигю, смѣшанную съ грибами и рисомъ, размѣшать, посолить по вкусу и выложить на тѣсто.—А затѣмъ поступать во всемъ остальномъ какъ описано выше о печеніи пироговъ.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. муки; $\frac{1}{2}$ ф. масла или полстакана постнаго масла; $\frac{1}{4}$ ф. вязиги; $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ; два яйца въ тѣсто; кореньевъ по 1 шт.; нѣсколько зеренъ перцу; $\frac{1}{2}$ ф. риса; 2—3 гвоздики.

579. Пирогъ съ гречневою кашею.

Наканунѣ того дня, когда вы намѣрены испечь пирогъ, сварите крутую и по возможности рассыпчатую гречневую кашу изъ средней (продѣльной) крупы изъ 1 ф., добавьте $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла и 5-ть яицъ, сваренныхъ въ крутую и мелко, мелко изрубленныхъ и два, три мелко нашинкованныхъ и сваренныхъ до мягкости сушеныхъ грибовъ. Раскатайте заранѣе приготовленное тѣсто (кислое), начините его этимъ фаршемъ, закройте пирогъ тѣстомъ, зашпигуйте его сверху и съ боковъ и поставьте на противнѣ, желѣзномъ листѣ въ духовой шкафъ.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. муки; $1\frac{1}{2}$ ф. крупы; $\frac{1}{2}$ ф. масла или $\frac{1}{2}$ ст. постнаго (по вашему желанію); 5 яицъ (можно и меньше); 2—3 сушеныхъ гриба.

580. Пирожки изъ сдобнаго тѣста.

Возьмите $\frac{1}{2}$ фунта крупичатой муки, чайную ложку масла, яичный желтокъ, воды двѣ ложки и соли по вкусу и замѣсите изъ означенной пропорціи тѣсто и раскатайте его какъ можно тоньше, а затѣмъ надѣляйте выемкою или стаканомъ кружковъ, положите на одинъ край начинку, накройте тѣстомъ другого конца и защипите, или-же выложите начинку на середину кружечковъ, поднимите надъ ней свободныя стороны тѣста, соедините ихъ вмѣстѣ надъ начинкою и защипите. Если тѣсто пристаётъ плохо одно къ другому, то обмажьте его по краямъ яичнымъ бѣлкомъ и уже тогда защипите. Послѣ этого разложите пирожки на подмасленный противень, или желѣзный листъ и посадите его въ духовой шкафъ или печку, гдѣ и поворачивайте такимъ образомъ, чтобы пирожки могли зарумяниться со всѣхъ сторонъ. Въ печи пирожки надо держать 15—20 минутъ.

Пирожки можно также сдѣлать и слѣдующимъ образомъ: раскатайте тѣсто какъ можно тоньше въ одну лепешку, наложите на половину ея фаршъ небольшими кучечками, въ нѣкоторомъ разстояніи, (очень небольшомъ) одна отъ другой, а затѣмъ накройте ихъ свободной половиной тѣста и вырѣжьте пирожки рѣзцомъ, а потомъ защипите ихъ въ кругъ. Этотъ способъ приготовленія пирожковъ очень хорошъ, когда ихъ готовятъ много къ спѣху.

Изъ приведенной нами пропорціи припасовъ должно выйти 20—25 пирожковъ—смотря потому, какъ тонко было раскатано тѣсто и какой величины вы нарѣзали кружечковъ.

581. Пирожки изъ кислаго тѣста.

Возьмите 2 ф. крупичатой муки и $\frac{1}{4}$ ф. коровьяго масла два желтка, одинъ бѣлокъ, 2 зол. дрожжей, два ф. говяжьяго жиру и соли по вкусу и приготовьте тѣсто изъ всего этого, но муки положите только $1\frac{3}{4}$ ф. Когда то тѣсто будетъ готово и поднимется во второй разъ, то тогда высыпьте остальную муку на доску, выложите на нее тѣсто, поваляйте немного и нарѣжьте его небольшими дольками или частями и дайте имъ полежать на столѣ около $\frac{1}{2}$ часа или нѣсколько болѣе, т. е. до тѣхъ поръ, пока тѣсто не

поднимется как слѣдуетъ быть. Приготовьте начинку по вашему желанію, а изъ каждой дольки или частицы раскатайте какъ можно тоньше кружочекъ (лепешечку) и положите на него немного приготовленнаго фаршу, закройте его тѣстомъ и зашипите сверху, такъ что пирожки примутъ форму пышекъ или шариковъ. Готовые пирожки положите на блюдо или на листъ промасленной бумаги. Затѣмъ растопите въ мѣдной или желѣзной кастрюлѣ говяжій жиръ и когда онъ совсѣмъ разойдется, но не закипитъ, то опустите въ кастрюлю съ этимъ растопленнымъ жиромъ столько пирожковъ, сколько войдетъ ихъ свободно въ кастрюлю, причемъ они должны тотчасъ-же опуститься на дно кастрюли, а затѣмъ постепенно, по мѣрѣ кипѣнія жира, будутъ напояться, вздвигаться и прожариваться; надо, однако, кастрюлю чаще потряхивать для того, чтобы пирожки обжаривались ровно со всѣхъ сторонъ и не пригорали.

Когда пышки окрѣпнутъ, то ихъ надо переворачивать ножомъ или ложкою, а готовые вынимать и выкладывать на бумагу для того, чтобы жиръ съ нихъ впитался въ нее.

Примѣчаніе. Эти пышки или пирожки надо всегда жарить въ фритюрѣ.

582. Приготовление слоенаго тѣста для пирожковъ.

Возьмите $\frac{1}{2}$ стакана воды и два стакана муки, сдѣлайте изъ этого тѣсто и раскатайте пластомъ въ $\frac{1}{8}$ вершка толщины.

Вымойте въ очень холодной водѣ полфунта масла и растрите его до полной гладкости, т. е. такъ, чтобы не осталось ни малѣйшихъ комочковъ, а затѣмъ заверните его въ салфетку и выжмите такимъ образомъ, чтобы не осталось ни одной капли воды. Положите на тѣсто такой пластъ масла, который по своему объему былъ бы вдвое меньше кружка раскатаннаго тѣста, а затѣмъ накройте масло краями пласта и зашипите ихъ и раскатайте на другой чистой доскѣ длинную лепешку, покройте ее салфеткою и выставьте на полчаса на холодъ. По прошествіи этого времени сложите это тѣсто втрое, раскатайте еще разъ, накройте салфеткою и поставьте снова на холодъ на пятнадцать минутъ,

затѣмъ снова раскатайте, сложите втрое, накройте салфеткою, и опять вынесите на холодъ. Точно такимъ образомъ надо поступать всего шесть разъ, то есть чтобы тѣсто было сложено всего въ восемнадцать разъ. Раскатывать и ставить тѣсто надо обязательно въ холодномъ мѣстѣ, такъ какъ въ противномъ случаѣ масло можетъ таять, когда же надо будетъ приступить къ печенію пирожковъ, то надо раскатать тѣсто и наръзать изъ него полосокъ въ полвершка шириною и обернуть ими нарочно приготовленные деревянные формочки въ видѣ сахарной головы; намазать ихъ яичнымъ желткомъ и сейчасъ же поставить въ духовой шкафъ или печь, а когда тѣсто будетъ готово, то вынуть его изъ печи и снять съ палочекъ, при чемъ пирожки будутъ имѣть видъ рога изобилія, тогда наложите эти формочки изъ тѣста горячимъ фаршемъ и, если только они остыли, то поставить снова минутъ на пять въ печь. Слоенымъ пирожкамъ можно придавать какую угодно форму, но чаще всего сдѣлаютъ круглыми.

Припасы: Около фунта муки; $\frac{1}{2}$ ф. масла; яйцо.

583. Слоеные пирожки съ говяжьимъ фаршемъ.

Изрубите $\frac{1}{4}$ ф. свѣжаго почечнаго сала и истолките въ каменной ступкѣ горячимъ пестикомъ, нагрѣвая его по временамъ въ горячей водѣ, а затѣмъ изрубите какъ можно мельче $\frac{1}{4}$ ф. говядины или телятины и слегка поджарьте, послѣ чего смѣшайте это мясо съ мякишемъ одной булки (предварительно намоченномъ въ молокѣ и выжатомъ), съ одною испеченною луковицею, частью перца, соли, сырымъ яйцомъ и $\frac{1}{2}$ ложкою мелко наръзанной зелени петрушки или укропа. Одновременно съ этимъ раскатайте слоеное тѣсто (довольно тонко), наръжьте выемкою или маленькимъ стаканчикомъ кружечки, смажьте ихъ по краямъ яичнымъ бѣлкомъ, наложите въ середину ихъ по немногу форма, накройте другимъ кружкомъ, помажьте сверху яйцомъ и посадите сейчасъ-же на противнѣ или на желѣзномъ листѣ въ духовой шкафъ или печь.

Фаршируйте пирожки слѣдующимъ: изрубите съ $\frac{1}{2}$ ф. сырой или вареной говядины, поджарьте въ ложкѣ масла

нашинкованную помельче луковицу и смѣшайте ее съ говяжиною, и, по желанію, добавьте двѣ или три толченыхъ въ каменной ступкѣ сардинки.

584. Слоенные пирожки съ капустою.

Приготовьте слоеное тѣсто, какъ сказано выше, и наръжьте выемкою или большимъ стаканомъ кружочки и, положивъ въ середину ихъ ложкой по немногу фарша, накройте другимъ кружочкомъ, защипите края, смажьте пирожки яйцомъ и поставьте въ печь.

Фаршъ для этихъ пирожковъ готовится изъ капусты, для чего надо очистить небольшой кочанъ капусты, изрубить его по мельче, посолить по вкусу, но не очень много и спустя нѣсколько времени хорошенько выжать, а между тѣмъ нашинковать одну луковицу и поджарить ее слегка въ двухъ ложкахъ масла, положить капусту, поджарить ее до мягкости, но не подрумянивать и, остудивъ, добавить въ нее пять мелко изрубленныхъ яицъ, сваренныхъ въ крутую.

Припасы: Для пригото́вленія тѣста. $\frac{3}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, одно яйцо. *На фаршъ:* небольшой кочанъ капусты, или $\frac{1}{2}$ большого, $\frac{1}{8}$ ф. масла, одну луковицу, два яйца и соли ложечку.

Эти же порошки можно также дѣлать вмѣсто капусты съ морковью.

585. Пончки съ мяснымъ фаршемъ.

Приготовьте тѣсто и фаршъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. говяжьего жиру и одной луковицы, которые надо изрубить помельче, сложить въ кастрюлю, подлить двѣ ложки бульона и тушить подъ крышкою, посоливъ и положивъ перцу. Когда фаршъ будетъ совсѣмъ готовъ, то нарубите его какъ можно мельче и нафаршируйте имъ пончки и поджарьте на фритюрѣ.

Припасы: *На тѣсто.* $\frac{3}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ст. молока, $\frac{1}{8}$ ф. масла, два желтка. *На фаршъ:* $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. почечнаго сала, луковицу, $\frac{1}{2}$ ложки соли и перцу.

586. Пирожки съ рисомъ и яйцами.

Разварите стаканъ риса, прибавьте ложку сливочнаго масла и два мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца и подлить двѣ ложки крѣпкаго жирнаго бульона, посолить по вкусу, добавить зелени, нафаршировать этимъ сдобные пирожки, или вообще, по желанію, пирожки изъ какого нибудь другого тѣста.

587. Пряженики изъ кислаго тѣста.

Приготовьте кислое или растворчатое тѣсто, выложите его на доску и немного поваляйте, а затѣмъ сдѣлайте небольшія булочки, дайте имъ нѣсколько подняться (20—30 м), а потомъ раскатайте каждую булочку скалкой, для чего вполне достаточно провести ей только одинъ разъ, а на раскатанное тѣсто выложите по немногу какую вы желаете начинку, прикройте ее съ боковъ тѣстомъ, защипите и жарьте на сковородѣ въ распущенномъ коровьемъ маслѣ, переворачивая каждый пирожокъ для того, чтобы онъ вполне зарумянился.

Припасы: Муки крупчатой $1\frac{1}{2}$ —2 фунта, дрожжей 2 зол., личн. желтковъ 2 шт. бѣлокъ 1, масла $\frac{1}{2}$ ф., соли 1 ложечку.

588. Пирожки изъ блиновъ съ начинкою.

Разотрите масло до бѣла съ яичными желтками и разведите ихъ молокомъ, вливая его по немногу, затѣмъ всыпьте муку, посолите по вкусу и не переставайте мѣшать все время до тѣхъ поръ, пока все не разотрется вполне и не получится жидкое однообразное тѣсто, которое и продолжайте взбивать еще не менѣе получаса. Одновременно съ этимъ возьмите небольшую сковородку и, разогрѣвъ ее, протрите хорошенько мелкою солью, *) затѣмъ намажьте сковороду масломъ или шпикомъ и, вливая половникомъ тѣсто на сковороду, пеките блины, смазывая сковороду каждый разъ передъ тѣмъ какъ наливаете на нее тѣсто. Когда перепечете такимъ образомъ все тѣсто, то наложите на каждый блинъ фаршу или начинки по вашему желанію,

*) Это дѣлается для того, чтобы блины не пригорали и вполне легко отдѣлялись отъ сковороды.

заверните (закатайте) каждый блинъ въ трубочку и сложите ихъ на блюдо, послѣ чего обвалийте каждый изъ нихъ какъ можно осторожнѣе въ выпущенныхъ сырыхъ яйцахъ и, обсыпавъ толчеными сухарями, выложите ихъ на сковороду и жарьте въ маслѣ.

Припасы: Муки $\frac{1}{2}$ ф., молока 1 бутылку, яицъ 3 шт., масла $\frac{1}{8}$ ф., яицъ для обваливанія пирожковъ 3 штуки, сухарей толченыхъ $\frac{1}{2}$ стакана, масла для жаренія $\frac{1}{8}$ ф., соли—ложечку.

589. Пирожки со свѣжею капустою.

Изрубите какъ можно мельче маленькій кочанъ капусты, посолите его, и, немного погодя, выжмите изрубленную капусту, а затѣмъ смѣшайте съ одной мелко нашинкованной и обжаренной въ $\frac{1}{2}$ ложкѣ масла луковицею, добавьте еще ложку масла, поджарьте капусту до мягкости, но не давайте ей заколероваться и покраснѣть, а затѣмъ остудите, положите два мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца и нафаршируйте подобныя пирожки, приготовленные какъ описано выше.

590. Пирожки въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ.

Приготовьте тѣсто на дрожжахъ и одновременно сдѣлайте двѣ лепешки изъ сдобнаго тѣста, для чего положить на фунтъ муки $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, два яйца и $\frac{1}{4}$ ф. масла. Раньше всего смѣшать муку съ водою, солью и яйцами, а затѣмъ положить чухонское масло цѣлымъ кускомъ и мѣсить хорошенько тѣсто и чѣмъ больше, тѣмъ лучше. Изъ приготовленнаго кислаго тѣста сдѣлать маленькіе пирожки въ родѣ варениковъ, нафаршировать ихъ фаршемъ и дать подняться, а когда они поднимутся, то положить одну изъ сдобныхъ лепешекъ на сковороду, выложить на нее маленькіе пирожки рядомъ одинъ подлѣ другого, смазывая каждый изъ нихъ масломъ, для того, чтобы они не приставали одинъ къ другому, а когда они всѣ будутъ уложены, то смазать ихъ снова сверху и накрыть другою сдобною лепешкою, защипать края кругомъ, смазать яйцомъ и поставить въ горячую печь или духовой шкафъ. Эти пирожки обыкновенно подаются къ супу.

Припасы: 1 ф. муки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, *на тѣсто:* стаканъ молока, $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{3}$ ф. масла, два яйца; *на фарш:* 1 ф. говядины, 1 луковицу, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

591. Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ съ семгою.

Очистить фунтъ рыбы (какая есть, но свѣжая), вынуть кости, изрубить помельче, и поджарить $\frac{1}{8}$ ф. масла, посолить, посыпать перцемъ, добавить немного мускатнаго орѣха и рубленной зеленой петрушки, размѣшать какъ можно лучше и нафаршировать пирожки, кладя въ каждый изъ нихъ по тонкому ломтику семги, но такъ чтобы онъ приходился сверху фарша.

Тѣсто для пирожковъ готовится какъ описано выше.

Припасы: Муки $1\frac{1}{2}$ ф., масла $\frac{1}{2}$ ф., яицъ 2 шт.; рыбы 1 ф., муки $\frac{1}{2}$ л., рубленной зеленой петрушки $\frac{1}{2}$ ложечки, семги или сига четверть фунта.

592. Пирожки сметанные.

Влейте два стакана хорошей свѣжей сметаны въ широкую глубокую посуду, всыпьте понемногу четыре стакана муки и разотрите какъ можно лучше для того, чтобы мука совершенно соединилась со сметаною и какъ бы составила однородное тѣсто, посолите по вкусу, разотрите еще разъ, а затѣмъ выложите тѣсто на столъ, раздѣлите его на небольшія частицы въ родѣ маленькихъ булочекъ, такъ чтобы изъ этой пропорціи вышло 20—25 пирожковъ средней величины, дайте имъ полежать въ теченіи пяти, десяти минутъ, а затѣмъ проведите по этимъ кусочкамъ тѣста разъ или два скалкой, положите какого нибудь фарша (по желанію), закройте тѣстомъ и защипите, смажьте верхъ яйцомъ, выложите пирожки на смазанный масломъ листъ или противень и поставьте его въ духовой шкафъ или печь, гдѣ и оставьте на $\frac{1}{4}$ часа, поворачивая по временамъ противень или листъ для того, чтобы пирожки хорошо подрумянились.

Эти пирожки обыкновенно подаютъ къ супу или борщу.

Припасы: Сметаны 2 стакана, муки $1\frac{1}{2}$ фунта, яйцо, соли $\frac{1}{2}$ ложки.

593. Пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ.

Напеките тоненькихъ блиновъ, а между тѣмъ отварите 25 раковъ, очистите шейки и мелко, мелко изрубите ихъ. Распустите въ кастрюлѣ ложку масла, выпустите въ нее четыре яйца и $\frac{1}{2}$ ложечки зелени петрушки и, помѣшивая, поджарьте такимъ образомъ, чтобы вышло въ родѣ жидкой яичницы, добавьте туда раковые шейки, небольшой натертый, сухой розанчикъ, все это размѣшать, развести двумя ложками сливокъ, посолить по вкусу, добавить мускатнаго орѣха, размѣшать, намазать блины и свернуть ихъ въ трубочки, запасеровать въ желткѣ и сухаряхъ и поджарить.

Припасы: *На блины:* 1 бут. молока, $\frac{1}{2}$ ф. муки, два яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, яйцо, 4 сухаря. *На фаршъ:* 25 раковъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, четыре яйца, $\frac{1}{2}$ ложечки зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ булки, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{8}$ мускатнаго орѣха.

594. Пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ.

Вскипятите $\frac{1}{2}$ ложки муки съ $\frac{1}{2}$ ложкою раковаго масла, разведите стаканомъ бульона, добавьте нарубленные и приготовленные заранее раковые шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу и точно также мелко изрубленные отваренные или изжаренные бѣлые грибы, немного сухого бульона, мускатнаго орѣха, ложку тертаго голландскаго сыра, поджаренной зелени петрушки и все это смѣшать. Одновременно съ этимъ приготовьте нѣсколько небольшихъ продолговатыхъ булочекъ, испеките ихъ, выньте изъ нихъ мякишъ, а каждую булочку сверху и внутри намажьте раковымъ масломъ; нафаршируйте, осыпьте тертымъ сыромъ, выложите на противень, намазанный предварительно масломъ, и уже передъ тѣмъ какъ, подавать на столъ, поставьте въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

Припасы: *на тесто:* стаканъ молока, два яйца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ф. муки, яйцо для смазыванія. *На фаршъ:* 25 раковъ, $\frac{1}{2}$ л. масла, нѣсколько бѣлыхъ грибовъ, лотъ сухаго бульона, $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{8}$ ф. раковаго масла; $\frac{1}{8}$ ф. натертаго на теркѣ голландскаго сыра и $\frac{1}{2}$ ложечки зелени петрушки.

Вмѣсто того, чтобы печь булочки, ихъ можно купить готовыми изъ булочной.

595. Пирожки-булочки съ фаршемъ изъ курицы.

Приготовьте или купите булочекъ, срѣжьте у нихъ верхушки, выньте мякишъ, намочите его хорошенько въ бульонѣ и добавьте въ него мелко изрубленной филей отъ одной курицы (недоваренной), полъ осьмушки масла, немного соли $\frac{1}{8}$ мускатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ рюмки рейнвейну и немного муки для того, чтобы все это не было особенно жидко; разотрите хорошенько все вмѣстѣ, нафаршируйте этимъ булочки, прикройте ихъ срѣзанными крышечками, намажьте масломъ и осыпьте сухарями, а затѣмъ выложите на противень или листъ (смазанные масломъ) и поставьте въ печь или духовой шкафъ на 20 минутъ.

Припасы: Нѣсколько булочекъ; часть вареной курицы (грудинки); $\frac{1}{8}$ ф. масла, муск. орѣха $\frac{1}{8}$ ч., $\frac{1}{2}$ рюмки рейнвейну, немного муки и два толченые сухаря.

596. Пирожки изъ вермишели.

$\frac{1}{2}$ ф. купленной вермишели или домашней лапши отварите въ соленой водѣ и откиньте на рѣшето, а затѣмъ распустите въ кастрюлѣ ложку масла и выложите туда лапшу, посолите по вкусу, добавьте два яйца и двѣ ложки натертаго сыру и все тщательно размѣшайте. Намажьте затѣмъ нужное количество жестяныхъ формочекъ масломъ, обсыпьте сухарями и, наполнивъ ихъ вермишелью, поставьте въ духовой шкафъ или печь. Послѣ этого снимите румяную корочку и выньте изъ самой середины немного вермишели или лапши, такъ чтобы въ пирожкахъ образовалось углубленіе или ямка и наполните ее фаршемъ: возьмите $\frac{1}{2}$ ложки масла, всыпьте въ него половину мелко нашинкованной луковичи и $\frac{1}{4}$ ст. муки и поджарьте все это, а затѣмъ разведите стаканомъ хорошей и главное свѣжей сметаны и вскипятите. Когда остынетъ, то взбейте два желтка, подогрѣйте, прибавьте двѣ ложки натертаго сыра и ложечку лимоннаго сока и, накрывъ снятою корочкою, сложите на противень или листъ и поставьте на нѣсколько времени въ печь (на 10—15 м.).

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. готовой вермишели; 2 ложки натертого сыра, три яйца, $\frac{1}{8}$ ф. масла, три сухаря, *на фарш:* ложку масла, но обязательно хорошего, ложку муки крупной, $\frac{1}{2}$ фунта сметаны, два желтка и две ложки мелко натертого сыра.

597. Пирожки изъ яицъ въ раковинахъ.

Возьмите нѣсколько раковинъ, по числу персонъ, обмажьте ихъ масломъ отъ сардинокъ, разбейте яйца по числу раковинъ, выпустите въ каждую по яйцу. Посыпьте натертымъ голландскимъ или какимъ нибудь другимъ сыромъ, предварительно смѣшаннымъ съ ложкою толченыхъ сухарей, побрызгайте на нихъ масломъ, и поставьте на нѣсколько минутъ въ горячую печь или духовой шкафъ, для того, чтобы яйца немного запеклись сверху.

Припасы: 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{8}$ ф. сыра; 2 сухаря, 6 сардинокъ; ложку масла изъ подъ нихъ и немного мускатнаго орѣха ($\frac{1}{8}$ ч).

598. Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ.

Изрубите какъ можно мельче 1 ф. телятины вмѣстѣ съ хорошей голландской селедкой, которую надо предварительно снять съ костей, отнять голову и хвостъ и смѣшайте изрубленную массу съ одной мелко нашинкованной и поджаренной въ маслѣ луковицею, разведите $\frac{1}{2}$ стаканомъ сметаны и влейте двѣ или три ложки бульона, положите все это въ кастрюлю, накройте ее крышкою и поставьте ее вариться въ теченіе $\frac{1}{2}$ часа, затѣмъ остудите, добавьте $\frac{1}{2}$ ложечки англійскаго перца, смѣшаннаго съ простымъ, двѣ ложечки истолченныхъ сухарей, два желтка, прибавить немного бульона, смѣшать и выложить этотъ фаршъ въ раковины, посыпать ложку тертаго сыра, смѣшаннаго съ одною ложечкою сухарей, и поставьте ихъ на $\frac{1}{4}$ часа въ духовой шкафъ или печь.

Припасы: 1 ф. телятины, селедку голландскую, $\frac{1}{2}$ ф. масла, луковицу, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, два яйца, 6 шт. сухарей, ложку тертаго сыра, англійскаго и простаго тертаго перца $\frac{1}{2}$ ложки, $\frac{1}{8}$ мускатн. орѣха.

599. Пирожки а ля Карамзинъ.

Раскатать слоеное тѣсто пластомъ въ $\frac{1}{8}$ вершка и вырѣзать изъ него выемкою сколько надо кружковъ, т. е. сколько желаете имѣть пирожковъ. Выемка должна быть безъ ранта, такъ чтобы изъ кружка образовалось кольцо. Сложите эти кольца на плафонъ и поставьте въ холодное мѣсто, а остальное тѣсто, т. е., правильнѣе сказать, обрѣзки отъ него сомните снова въ комъ, снова раскатайте и нарежьте выемкою кружковъ, сложите на подмоченный водою листъ, смажьте яйцомъ, а сверхъ cadaго кружка наложите кольца, наполните середину его фаршемъ изъ рябчиковъ и трюфелей, а за $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ, помажьте яичнымъ желткомъ и поставьте въ горячую печь. Подавать на салфеткѣ, положенной на блюдо.

600. Пирожки пти буше съ пюре изъ дичи.

Раскатать семь разъ слоеное тѣсто въ $\frac{1}{8}$ вершка, нарежьте изъ него сколько надо продолговатыхъ квадратныхъ пирожковъ, сложить на листъ и смазать яйцомъ такимъ образомъ, чтобы не смочить края, надрѣзать совершенно ровно середину cadaго пирожка, для чего надо обмакивать ножъ въ горячій бульонъ (жирный), и рѣзать какъ можно осторожнѣе и такъ, чтобы конецъ ножа не касался листа, и испечь въ духовомъ шкафу или горячей печкѣ, а когда будутъ готовы, снять какъ можно осторожнѣе кружки, вынуть изъ нихъ мякишъ и выложить на плафонъ, а передъ подачей на столъ разогрѣть пюре изъ дичи, нафаршировать пирожки, покрыть собственными ихъ крышками и уложить на салфетку, положенную на блюдо.

Эти пирожки самое лучшее фаршировать сальпикономъ или пюре по вашему желанію, и въ такомъ случаѣ при составленіи меню въ него вносится названіе того гарнира, которыми вы нафаршировали пирожки, такъ напримѣръ, пирожки а ля пренсъ, финансьеръ и т. д.

601. Пирожки вольованы съ маседуаномъ.

Испеките вольованы и нафаршируйте ихъ маседуаномъ изъ разной зелени съ бешемелемъ, разогрѣйте и залейте сверху

жидкимъ бешемелемъ. Подавать на салфеткѣ, положенной на блюдо.

602. Пирожки тимбали изъ макаронъ.

Обланжирьте въ соленомъ кипяткѣ потребное количество вермишели или лапши, откиньте на дуршлагъ, окатите холодной водою и дайте водѣ хорошенько стечь, а затѣмъ выложите на салфетку и оставьте постоять съ четверть часа, одновременно съ этимъ намажьте масломъ маленькія формочки для тимбалей, выложите низъ ихъ, бока ихъ свареннымъ вермишелемъ, обмочите слегка бѣлками и обмажьте фаршемъ изъ курицы такимъ образомъ, чтобы вся середина осталась пустою, наложите въ нее сальпиконъ для кнелей и филеевъ, покройте сверху слоемъ фарша и остудите, а за 20 минутъ до подачи къ столу, сложите въ сотейникъ и накрывъ его крышкою, сварите на пару до готовности, выложите на блюдо и, подливъ, подавайте къ супу.

603. Тимбали а-ля Ротшильдъ.

Намажьте сколько потребно формочекъ масломъ, очищеннымъ на огнѣ, и обсыпьте мелко нашинкованною лапшею, а дно и бока въ серединѣ формочекъ обложите рядомъ фарша изъ кнели такимъ образомъ, чтобы середина этихъ формочекъ оставалась пустою. Одновременно съ этимъ приготовьте трюфели (наръзанные), съ выкипаченнымъ краснымъ соусомъ, съ частію мадеры и вырѣжьте изъ корки бѣлаго хлѣба крышки, но такъ, чтобы они плотно входили въ формочки. Когда трюфели остынутъ, то наложите ими середины формочекъ и покройте ихъ сверху фаршемъ, а поверхъ фарша положите крышечки изъ бѣлаго хлѣба и замажьте края фаршемъ, сложите ихъ на листъ, поставьте въ горячую печь, а когда испекутся и заколеруются кругомъ, то выложите на блюдо и, подливъ глянъ и сокъ, подавайте къ столу горячими.

604. Тимбали изъ лапши.

Вымазать масломъ нужное количество формочекъ. Сварите въ круто посоленномъ кипяткѣ мелко нашинкованной лапши, сложите обратно въ кастрюлю, размѣшайте со сливочнымъ

масломъ и пармезаномъ, наложите этимъ формочки, а минутъ за пять до подачи на столъ, выложите на блюдо и подлейте немного бѣлаго соуса. Въ него-же можно прибавить и немного сальпикону.

605. Тимбали изъ риса.

Вымазанные масломъ маленькія формочки выложите раковыми шейками и поставьте въ холодное мѣсто, а между тѣмъ приготовьте маседуанъ изъ зелени, устрицы и наръзанные кружками и запасерованные шампиніоны, а также наръзанные тоже кружками филеи изъ куръ и рисъ, а когда онъ будетъ сваренъ до мягкости, размѣшайте его съ частью ракового и анчоуснаго масла, посыпьте перцемъ, перемѣшайте все вмѣстѣ, а затѣмъ наложите поплотнѣе въ приготовленные формочки и поставьте въ теплое мѣсто на десять минутъ. Подавать горячими.

П а ш т е т ы.

606. Горячіе и холодные.

Они готовятся изъ того-же тѣста какъ и пироги, но тѣсто, приготовленное на дрожжахъ, не годится для нихъ, а потому и не употребляется.

Фаршъ изъ рыбы для паштетовъ готовится слѣдующимъ образомъ: возьмите 1½ ф. какойнибудь свѣжей рыбы, очистите, выпотрошите ее и хорошенько вымойте, разрѣжьте на части, выберите тщательно всѣ кости и изрубите какъ можно мельче, а затѣмъ посолите по вкусу, нашинкуйте луковицу и поджарьте ее въ ложкѣ масла, добавьте изрубленную рыбу, слегка поджарьте, въ свою очередь посолите, посыпьте мелко истолченнымъ перцемъ, положите мякоть изъ половины французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ или молокѣ и отжатаго, еще ложку свѣжаго выжатаго масла и ½ стакана бульона или столько же густыхъ сливокъ; смѣшать это вмѣстѣ, изрубить помельче, истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь сито.

Фаршъ изъ печени. Половину телячьей печени вымыть и поджарить до готовности съ ½ ф. свѣжаго несоленого шпика съ кореньями и также лавровымъ листомъ и небольшою частью перца. Когда же печенька будетъ совершенно готова,

то остудите ее, натрите на теркѣ, протрите сквозь сито вмѣстѣ съ жарившимся шпикомъ и кореньями, положите $\frac{1}{2}$ фунта сырой, мелко изрубленной телятины и мякиша изъ половины бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ бульонѣ или молокѣ и затѣмъ отжатаго, три ложки бульона, четыре яйца, посолите по вкусу, истолките въ ступкѣ и протрите сквозь сито.

607. Паштетъ изъ пулярдки, рябчиковъ и телячьяго ливера.

Прежде всего приготовьте фаршъ или начинку для паштета, что дѣлается слѣдующимъ образомъ.

Возьмите нужное количество рябчиковъ, ощипите ихъ, выпотрошите, опалите, если нужно, и хорошенько вымойте, а затѣмъ напшигуйте ихъ и обжарьте въ кастрюлѣ съ ложкою масла, а ливеръ и пулярдку очистите какъ надо и сварите отдѣльно, послѣ этого опустите въ тотъ-же бульонъ мозги, которые надо предварительно хорошенько вымыть и отдѣлить съ нихъ перепонки и сварить ихъ.

Когда мозги сварятся, выложите ихъ на тарелку и остудите, а на мѣсто ихъ положите въ бульонъ сосиски и тоже сварите ихъ, потомъ выньте ихъ и процѣдите бульонъ.

Обрѣжьте и отдѣлите съ рябчиковъ всю мякоть и сдѣлайте тоже самое и съ пулярдкой и, выбравъ изъ нее кости, положите ее отдѣльно. Изрубите ливеръ съ двумя свареными въ крутую яйцами, посолите по вкусу и посыпьте перцемъ, а потомъ положите въ отдѣльную посуду.

Мозги нарѣжьте тоненькими ломтиками, а сосиски кружками, а если есть шампиньоны, то сварить ихъ также отдѣльно и нарѣзать ломтиками и тогда фаршъ или начинка будутъ готовы.

Подливку готовятъ слѣдующимъ образомъ: разотрите до гладкости муку съ масломъ, положите ее въ кастрюлю, прилейте въ нее бутылку бульона и хорошенько посолите, а затѣмъ поставьте на легкій огонь и дайте закипѣть. Налейте немного бульона въ растертое съ мукою масло, разведите его и вливайте по немногу въ кипящій бульонъ, не переставая при этомъ мѣшать. Дайте прокипѣть, добавьте одну ложку каперсовъ, сахару по вкусу, и если подливка не достаточно кисловата отъ каперсовъ, то влейте ложку

хорошаго винограднаго уксуса; проварите это все въ теченіи 5—8 минутъ и оставьте на горячее мѣсто, гдѣ бы подливка, однако, не могла кипѣть.

Послѣ этого сдѣлайте тѣсто, слоеное или, по желанію, сдобное, но самое лучшее приготовить его съ вечера. Возьмите глубокое блюдо, намажьте его внутри масломъ, раскатайте тѣсто толщиною въ четверть пальца, сдѣлайте изъ него большую лепешку, которая по своимъ размѣрамъ превышала бы на много ту посуду, въ которой хотятъ испечь паштетъ. Уложите эту лепешку на дно глубокаго круглаго блюда такимъ образомъ, чтобы она свѣшивалась съ краевъ этого блюда, и затѣмъ кладите на нее начинку въ слѣдующемъ порядкѣ: часть рубленаго ливера, на него кусочки рябчиковъ, пулярдки, мозги, сосиски, нарѣзанные шампиньоны или вообще другіе отварные грибы, посыпьте перцемъ, посолите по вкусу, положите щепотку мускатныхъ орѣховъ и продолжайте укладывать въ такомъ же порядкѣ до тѣхъ поръ, пока все блюдо не будетъ полно и горкой.—Затѣмъ залить всю начинку чашкою приготовленной подливки, закрыть перевѣсившимся съ краевъ тѣстомъ, подбирая его со всѣхъ сторонъ къ верху узломъ, гдѣ и зашнать. Послѣ этого надо сгладить всю начинку такимъ образомъ, чтобы фаршъ не проглядывалъ ни съ одной стороны, и хорошенько нажать тѣсто по краямъ блюда, а затѣмъ смазать его выпущеннымъ яйцомъ, посыпать сухарями и поставить въ духовой шкафъ или печь. Когда паштетъ хорошо подрумянится со всѣхъ сторонъ и пропечется, то надо вынуть его и подавать на столъ вмѣстѣ съ блюдомъ, на которомъ его пекли.

Предварительно нужно нарѣзать слойку съ верху кусками или порціями. Для того, чтобы паштетъ хорошо выпекся, надо не меньше одного часу.

Примѣчаніе. Такъ готовятъ всѣ паштеты, съ чѣмъ бы ихъ не пекли.

Припасы: Для фарша (начинки) 2—3 рябчика;—шпикъ свѣжаго $\frac{1}{4}$ ф.;—масла коровьяго $\frac{1}{8}$ ф.;—молодую курицу 1;—телячій ливеръ 1 (если онъ малъ, то взять съ печенкой); мозгъ телячій 1; сосисекъ 6 шт.; шампиньоновъ или другихъ грибовъ $\frac{1}{2}$ ф.; каперсовъ столовую ложку; два яйца; небольшую щепотку перца, мускатнаго орѣха, соли по вкусу.

Для подливки. Бульонъ, въ которомъ варились пулярдка и ливеръ, — муки двѣ столовыя ложки; масла коровьяго $\frac{1}{8}$ ф.; — каперсовъ столовую ложку; — уксусу столовую ложку; сахару, соли по вкусу.

608 Паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки.

Возьмите индѣйку, выпотрошите ее, опалите, вычистите, разрѣжьте на части, выложите, въ кастрюлю, положите туда же $\frac{1}{4}$ ф. масла и $\frac{1}{2}$ ф. шпика, наръзаннаго тоненькими ломтиками; половину лимона безъ зеренъ, наръзаннаго мекими ломтиками, немного мускатнаго орѣха, соли по вкусу, два лавровыхъ листа, луковицу, двѣ-три гвоздички, пучекъ зеленой петрушки, укропу, покройте крышкою и тушите въ теченіи полу часа, т. е. до красна; при чемъ смотрѣть, чтобы не пригорѣло, затѣмъ влейте два стакана бульона, скипятите, выньте цыплятъ и процѣдите соусъ.

Послѣ этого сварите въ соленой водѣ полсотни раковъ и очистите ихъ, а изъ скорлупокъ приготовьте раковое масло. Выньте изъ клешней мясо, а также и изъ двадцати шеекъ и изрубите какъ можно мельче, а затѣмъ смѣшайте съ $1\frac{1}{2}$ ложками этого раковаго масла, добавьте мякишъ изъ одной французской булки, намоченной въ бульонѣ или молокѣ и хорошо выжатой; немного мускатнаго орѣха, зелени петрушки и два яйца и все это хорошенько размѣшать и истолочь въ ступкѣ.

Затѣмъ приготовьте слоеное тѣсто или, по желанію, сдобное и раскатайте его тонкимъ пластомъ, какъ описано выше, выложите его на глубокое блюдо и выкладывайте фаршъ въ слѣдующемъ порядкѣ: сперва кусочки цыплятъ, затѣмъ фаршъ, потомъ раковъ, снова цыплятъ, фаршъ и т. д.

Выложивъ весь фаршъ, накройте его тѣстомъ и затѣмъ поступайте какъ описано выше.

Припасы: 2-3 цыпленка, или молодую небольшую индѣйку; $\frac{1}{2}$ ф. масла; $\frac{1}{4}$ ф. шпика; — $\frac{1}{2}$ лимона, наръзаннаго ломтиками; — зелени петрушки и укропа по одной ложечки; — лавроваго листа 2; — 50 раковъ; — два лота бульона; — $1\frac{1}{2}$ ложки раковаго масла; — 1 бѣлый хлѣбъ; — $\frac{1}{2}$ стакана молока; — два яйца, — ложку муки.

609. Паштетъ изъ баранины.

Отварите вмѣстѣ съ кореньями до мягкости два фунта жирной баранины и $\frac{1}{2}$ фунта копченой ветчины. Выньте мясо и процѣдите бульонъ, затѣмъ остудите его, снимите жиръ, добавьте масла и вскипятите, всыпьте стаканъ риса, накройте крышкою и тушите до тѣхъ поръ, пока рисъ не сдѣлается рассыпчатымъ, а тогда прибавьте щепотку мускатнаго орѣха. Затѣмъ смажьте блюдо масломъ, посыпьте его сухарями, наръжьте ветчину продолговатыми кусочками и смѣшайте съ рисомъ, а затѣмъ положите на блюдо рядъ рису, на него кусочки баранины, снова рядъ рису и т. д., а когда вы выложите все приготовленное, то сгладьте фаршъ въ видѣ горки, накройте рисъ тѣстомъ, помажьте съ верху яичнымъ желткомъ и поставьте въ печь, а между тѣмъ приготовьте соусъ изъ двухъ съ половиною стакановъ бульона, въ которыхъ варилась ветчина и баранина, всыпьте ложку муки и вскипятите, а затѣмъ передъ подачей къ обѣду влейте стаканъ соуса въ паштетъ, а остальной подайте въ соусникѣ.

Припасы: 2 ф. баранины безъ костей; — $\frac{1}{2}$ ф. ветчины; — кореньевъ по 1 шт.; — лавроваго листа — 2; — два сухаря; — ложку муки; — $\frac{1}{2}$ лимона; — ложку каперсовъ.

610. Паштетъ изъ телятины простой.

Если у васъ остается телятина, то возьмите $1\frac{1}{2}$ — 2 ф. ее, и наръжьте небольшими ломтиками, а затѣмъ поджарьте $\frac{1}{2}$ телячьей печени вмѣстѣ съ ломтиками шпика, добавьте въ кастрюлю кореньевъ и варите, а когда все будетъ готово, то наръжьте половину печенки тоненькими ломтиками, а другую половину остудите и натрите на теркѣ, добавьте мякоть отъ $\frac{1}{2}$ французской булки, предварительно вымоченной въ молокѣ и хорошо отжатой, истолките все вмѣстѣ съ кореньями и шпикомъ, въ которомъ жарилась печенка, и протрите сквозь сито, а затѣмъ добавьте $\frac{1}{8}$ ф. хорошо промытой коринки, два, три яйца и посолите по вкусу.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ — 2 ф. телятины; — $\frac{1}{2}$ телячьей печенки; — $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей, — $\frac{1}{8}$ ф. масла, — $\frac{1}{8}$ ф. коринки.

611. Паштетъ изъ рыбы и раковъ.

Сварите раковъ, очистите ихъ шейки и клешни, и изъ одной половины приготовьте фаршъ, затѣмъ приготовьте рыбу, очистите ее, отдѣлите отъ костей, посолите, обваляйте въ мукѣ и слегка поджарьте.

А потомъ приготовляйте фаршъ, т. е. положите рыбу въ кастрюлю, налейте въ нее три стакана воды (1 бут.), добавьте туда же немного перцу, лаврового листа, луковицу и все это посолите. Когда рыба будетъ совершенно готова, процѣдите бульонъ и оставьте его для подливки, а съ рыбы снимите всю мякоть, сотрите и истолките ее съ другою половиною раковыхъ шеекъ, и съ размоченною въ рыбномъ бульонѣ и затѣмъ выжатою булкою. Добавьте въ этотъ фаршъ $\frac{1}{8}$ ф. раковаго масла, посолите по вкусу, посыпьте немного толченымъ перцемъ и щепоткой мускатнаго орѣха и вбить цѣлое яйцо, затѣмъ влить столько рыбнаго бульона, чтобы получился фаршъ умѣренной густоты, тогда остудите его и приступайте къ приготовленію паштета, т. е. разложите на дно глубокаго блюда (круглаго) приготовленное тѣсто, а на него рядъ фарша, а поверхъ его нарѣзанную кусками полуизжаренную рыбу, переложите очищенными раковыми шейками и клешнями и посыпьте рубленнымъ укропомъ, а затѣмъ снова положите фаршъ и продолжайте перекладывать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока не выложите всего фарша. Тогда закройте паштетъ тѣстомъ съ боковъ, сгладьте фаршъ и защитите сверху его тѣстомъ, поставьте въ печь.

Подливку приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: вскипятите рыбный бульонъ и одновременно съ этимъ протрите какъ можно лучше раковое масло съ мукою, добавьте полчашки горячаго бульона, размѣшайте и вылейте въ кипящій бульонъ, дайте прокипѣть, посолите по вкусу, добавьте немного сахару, одну ложку каперсовъ и $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрѣзанныхъ разваренныхъ свѣжихъ или сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ и дайте хорошенько прокипѣть. Когда будетъ надо подавать подливку къ пашкету, то возьмите стаканъ хорошей свѣжей сметаны, выложите ее въ соусникъ и разотрите съ однимъ яичнымъ желткомъ и затѣмъ, заливъ сваренной подливкой, размѣшайте и подавайте на столъ.

Припасы: Для начинки: 50 крупныхъ раковъ;—свѣжей рыбы—2 ф.;—масла $\frac{1}{8}$ ф.;—муки $\frac{1}{8}$ ф.; соли $\frac{1}{2}$ ложки. Для фарша: рыбы, по желанію, 2 ф.;—1 французскую булку; масла раковаго $\frac{1}{8}$ ф.;—перцу немного, —луковицу, —яйцо, —мускатнаго орѣха $\frac{1}{8}$ ч.;—соли $\frac{1}{2}$ ложки. Для подливки: рыбнаго бульона $\frac{1}{2}$ бутылки;—раковаго масла $\frac{1}{8}$ ф.;—муки $\frac{1}{8}$ ф.;—каперсовъ 1 ложку;—сметаны $\frac{1}{2}$ ф.;—грибовъ $\frac{1}{2}$ ф. —желтокъ 1;—сахару $\frac{1}{2}$ ложки.

612. Картофельный паштетъ съ мясомъ.

Нарѣжьте тоненькими ломтиками два фунта говядины и выбейте ихъ скалкою какъ только можно лучше, затѣмъ отварите въ соленой водѣ картофель и нарѣжьте его ломтиками; возьмите глубокое блюдо, намажьте дно его масломъ, насыпьте сухарями, положите на него нашинкованную луковицу, затѣмъ рядъ ломтиковъ говядины, посолите, посыпьте перцемъ и толченой гвоздикой, положите снова луку, а затѣмъ двойной рядъ картофеля, а сверху его кусочекъ масла, затѣмъ снова говядину, лукъ, перецъ, соль и гвоздику и продолжайте укладывать остальное въ такомъ же порядкѣ до тѣхъ поръ, пока вы не уложите все, а затѣмъ возьмите французскую булку, размочите ее въ молокѣ, разомните какъ тѣсто, взбейте въ нее три яйца, посолите по вкусу и покройте булкой все блюдо, помажьте сверху масломъ, насыпьте сухарями, смѣшанными пополамъ съ натертымъ сыромъ, и затѣмъ запеки вѣ довольно горячей печкѣ.

Припасы: 2 ф. говядины;— $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля;—три луковицы;—нѣсколько штукъ гвоздики;— $\frac{1}{2}$ ф. масла;—четыре сухаря;—французскую булку 1;—3 яйца;—стаканъ молока и $\frac{1}{8}$ ф. сыра.

613. Паштетъ изъ яицъ.

Выпустите въ чашку десять, двѣнадцать яицъ, посолите по вкусу и разбейте вѣнничкомъ. Разогрѣйте на трехъ равныхъ по объему сковородахъ очищенное масло, влейте на каждую по равной части яичной массы и поджарьте на плитѣ, а затѣмъ испеките въ горячей печкѣ, выньте, обрѣжьте правильно кругомъ и выложите первый кружокъ цѣликомъ на блюдо, а со второго и третьяго выньте середину выемкою,

оставьте рантъ въ паштетъ шириною, смажьте его яйцомъ и выложите одинъ на другой на блюдо. Изъ остальнаго тѣста надо вырѣзать маленькою выемкою крутоны, убрать ими верхъ полученнаго паштета, смазать вокругъ яйцомъ и поставить на легкій жаръ до отпуска. Одновременно съ этимъ разбить въ кастрюлѣ десять яицъ, посолить по вкусу, добавить $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 ложки сливокъ, поставить на огонь и взбивать проволочнымъ вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока яичница начнетъ густѣть, тогда отставить ее на легкій огонь и продолжать взбивать, а когда она загустѣетъ вполне, то добавить три шт. мелко изрѣзанныхъ трюфелей, выложить ихъ на приготовленный паштетъ и сейчасъ-же подавать на столъ.

Припасы: 20—24 яйца, — $\frac{1}{2}$ ф. масла, —2-3 шт. трюфелей, —2 л. сливокъ.

614. Паштетъ постный съ грибами.

Приготовьте растворчатое тѣсто изъ 4 ст. муки, сдѣлайте его довольно крутымъ и поставьте въ холодное мѣсто. Затѣмъ изрубите какъ можно мельче 1 ф. рыбныхъ филеевъ и истолките ихъ въ ступкѣ, добавьте $\frac{1}{2}$ осьмушки сока изъ грибовъ, посолите по вкусу, посыпьте немного перцемъ и выложите все въ кастрюлю. Очистите, вымойте и изжарьте на маслѣ 10 цѣльныхъ грибовъ и остудите. Когда все будетъ готово, то поступить слѣдующимъ образомъ: подмажьте масломъ форму или рамку для паштета, затѣмъ раскатайте тѣсто въ кружокъ и выложите форму такимъ образомъ, чтобы съ краевъ формы тѣсто свѣшивалось, а потомъ положите въ форму $\frac{1}{2}$ осьмушки фарша, на него грибы, снова фаршъ, опять грибы и т. д., а сверху покрыть все тѣстомъ какъ это должно быть и, зашипавъ по красивѣе, поставьте въ горячую печь, а когда все хорошо заколеруется и пропечется (1 часъ), смажьте сверху масломъ и, выложивъ изъ формы, подавать горячимъ.

Припасы: 2—3 ф. рыбы, $\frac{1}{8}$ ф. прованскаго масла, 10—12 грибовъ, муки $1\frac{1}{4}$ ф.

615. Паштетъ изъ раковъ.

Приготовьте рыбнаго фаршу*), отварите пятьдесятъ штукъ раковъ и очистите у нихъ шейки и клешни. Затѣмъ раз-

*) Приготовление рыбнаго фарша описано уже выше.

варите въ сливкахъ стаканъ сухого зеленого горошка и, остудивъ, выложите его на круглое блюдо, которое надо предварительно намазать масломъ и посыпать толчеными сухарями, на горохъ положите раковыхъ шеекъ и клешней, потомъ половину рыбнаго фарша, снова горохъ и фаршъ. Накройте все слоенымъ тѣстомъ, наръзаннымъ въ видѣ полосокъ шириною въ вершокъ, и положите ихъ такимъ образомъ, чтобы они представляли собой какъ бы рѣдкій переплетъ на верхушкѣ паштета, послѣ этого намазать все яичнымъ желткомъ и поставить въ печь на одинъ часъ.

Припасы: Полсотни раковъ, $\frac{1}{2}$ ф. сушеннаго зеленого горошка, 1 бут. сливокъ, 2 сухаря. *На соусъ:* ложку ракового масла, $\frac{1}{2}$ лимона. *На фаршъ:* 2 ф. свѣжей рыбы, $\frac{1}{4}$ ф. масла сливочнаго или чухонскаго, $\frac{1}{2}$ булки, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, перцу немного. *На тѣсто:* $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{3}{4}$ ф. муки, —яйцо.

616. Паштетъ изъ лососины.

Нашинкуйте одну луковицу и поджарьте ее въ двухъ ложкахъ масла, добавьте въ кастрюлю два фунта очищенной, посоленной и наръзанной тоненькими ломтиками лососины, накройте кастрюлю крышкою и жарьте, но только до тѣхъ поръ, пока рыба не совсѣмъ дожарится. Тогда долейте въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ст. винограднаго вина, двѣ ложки хорошаго уксусу и немного воды, посолите по вкусу, добавьте 2 листа лавровыхъ, вскипятите все это на большомъ огнѣ, выньте рыбу и остудите, а затѣмъ приготовьте изъ нея фаршъ. Намажьте паштетную форму масломъ, посыпьте ее сухарями и укладывайте въ нее рядами фаршъ и лососину, попеременно, а когда она наполнится до верху, то облейте все однимъ стаканомъ процеженнаго соуса, въ которомъ варилась рыба, покройте сверху слоенымъ тѣстомъ, смажьте яйцомъ и поставьте форму на одинъ часъ въ печь. Въ соусникѣ же подавайте соусъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ —2 ф. лососины, $\frac{1}{2}$ ст. французскаго винограднаго вина, $\frac{1}{2}$ л. уксусу, немного простого и англійск. перца, два лавров. листа. *На фаршъ:* $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжей рыбы, $\frac{1}{2}$ булки, 2 ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ.

617. Паштетъ на манеръ Страсбургскаго.

Очистить одну телячью печенку отъ пленокъ и наскоблить ее ножомъ, а между тѣмъ распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ф. масла и поджарить въ немъ одну мелко нашинкованную луковицу, а потомъ положить въ это масло печенку и жарить ее на плитѣ до тѣхъ поръ пока она не побѣлѣетъ, затѣмъ выложить, ее на салфетку и, выжавъ, истолочь въ каменной ступкѣ и протереть сквозь рѣдкое сито; изжарить въ ложкѣ масла яичницу изъ трехъ яицъ, очистить отъ жилъ и изрубить самымъ мелкимъ образомъ 1 ф. телятины и истолочь, добавить $\frac{1}{3}$ ф. свѣжаго наскобленнаго шпика и $\frac{1}{2}$ французской булки, предварительно намоченной въ молокѣ и отжатой, немного перцу, мускатнаго орѣха, три яйца и два лота сухого бульона, который надо предварительно распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ теплой воды. Все это смѣшать съ печенкою, истолочь и протереть сквозь сито, а затѣмъ добавить пять штукъ нашинкованныхъ шампиньоновъ или трюфелей, вымоченныхъ предварительно въ виноградномъ винѣ. Приготовленный такимъ образомъ фаршъ выложите въ кастрюлю, намазанную масломъ и обложенную маленькими ломтиками шпика. Все это покрыть сверху промасленной бумагой и поставить на часъ въ горячую печь. Затѣмъ взять какую нибудь дичь, или-же, за неимѣніемъ ея, курицу или индѣйку, очистить отъ жилъ, изжарить и наръзать тоненькими ломтиками, а когда фаршъ совершенно остынетъ, то положить въ форму рядами фаршъ и дичь, а сверху наложить какой нибудь гнетъ (прессъ) и подавая на столъ, убрать ланспигомъ.

Припасы: 1 телячью печенку, 1 ф. масла, луковицу, шесть яицъ, 1 ф. телятины, 1 ф. свѣжаго шпика, $\frac{1}{2}$ франц. булки, перцу, 3 лота сухого бульона, 3—5 трюфелей, стаканъ винограднаго вина, 2—3 рябчика или курицу.

618. Холодный паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.

Возьмите десять гусиныхъ печенокъ и наскоблите ихъ ножомъ, выдерите пленки и мелко изрубите, накройте кастрюлю крышкою и жарьте въ $\frac{1}{4}$ ф. масла. Затѣмъ положите $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной предварительно въ

молокѣ и выжатой, три яйца и $\frac{3}{8}$ ф. масла, все это размѣшайте и истолките въ каменной ступкѣ и протрите сквозь сито, а затѣмъ положите $\frac{1}{4}$ сметаны, немного перцу и щепотку мускатнаго натолченаго орѣха, размѣшайте и выложите въ намазанную масломъ кастрюлю, испеките и не вынимайте изъ кастрюли, пока не остынетъ. А между тѣмъ приготовьте изъ филеевъ небольшія котлетки, для чего изрубите ихъ помельче, добавьте $\frac{1}{4}$ французской булки, вымоченной въ молокѣ и отжатой, два яйца, ложку масла, соли по вкусу, и часть мускатнаго орѣха, и истолките все это вмѣстѣ и надѣлайте изъ этой массы маленькихъ котлетъ, сложите ихъ на сотейникъ, намазанный масломъ, побрызгайте сверху масломъ, накройте бумагой и поджарьте, а когда они затѣмъ остынутъ, то обмокните каждую котлетку въ муссъ и обложите ими испеченный и выложенный на блюдо фаршъ. Можно сдѣлать и иначе, т. е. фаршъ наръзать ломтиками и сложить его въ раптовую форму, перекладывая филеями, но тогда, вмѣсто мусса, его надобно будетъ залить чистымъ ланспигомъ и остудить.

Припасы: 10 гусиныхъ печенокъ, 6 яицъ, 1 ф. масла, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, филе съ курицы или съ 2—3 рябчиковъ.

Къ этому паштету обыкновенно подаютъ холодный зеленый соусъ.

619. Паштетъ холодный.

Приготовьте, какъ описано выше, паштетъ изъ телячьей печенки и одновременно съ этимъ приготовьте сокъ и ланспигъ, а какъ только испеченный паштетъ начнетъ нѣсколько остывать, то проколите поосторожнѣе по срединѣ его сверху шпиковкою небольшую дырочку, вставьте въ нее воронку и вливайте черезъ нее по каплямъ въ паштетъ приготовленный сокъ, а затѣмъ вынесите его на холодъ и подайте къ столу на слѣдующій день или вечеромъ къ ужину, убравъ ланспигомъ.

Приготовленіе блиновъ.

620. Блины гречневые.

Просѣйте три стакана гречневой муки, насыпьте ее въ кастрюлю и разведите тремя стаканами теплой воды, влейте

$\frac{1}{4}$ стакана хороших дрожжей, размешайте и поставьте в теплое место, а когда поднимется, размешайте ее снова, поставьте на прежнее место, а затем, когда они поднимутся во второй раз, посолите, положите стакан пшеничной муки, добавьте ложку подсолнечного масла, размешайте и добавьте столько воды, чтобы тесто получилось не особенно жидкое, но и не особенно густое, поставьте его затем в теплое место и когда оно снова поднимется, то начинайте печь блины на маленьких сковородках, которые надо раскалить на углях, и каждый раз перед тем, как на них наливать блинное тесто, смазывайте их подсолнечным маслом.

Припасы: 1 ф. муки, 1 ст. пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ф. подсолнечного масла, лотъ хороших дрожжей.

621. Еще гречневые блины по другому способу *).

Растворите за пять или за шесть часов до того времени, когда надо будет печь блины, тесто из четырех стаканов гречневой муки, бутылки молока (теплого), или воды, одной столовой ложки растопленного масла, двух желтков и $1\frac{1}{2}$ —2 золотн. сухих дрожжей, размешайте все это и взбейте как можно лучше веселочкою. Когда тесто поднимется, выбить опять, посолить ложкою соли, обварить двумя стаканами горячего молока, выбить, добавить два вбитые белка, размешать и дать подняться, а затем, т. е. когда поднимутся, то уже не мешая больше теста, чтобы оно не опало, поставить его осторожно к печкѣ и печь блины.

622. Блины гречневые заварные.

Приготовьте в опарницѣ или кастрюлѣ, часа за четыре до употребления, нужное количество гречневой муки, просѣянной сквозь рѣшето, полагая на каждого четырех человекъ по 1 ф., влейте немного кипятку, размешайте лопат-

*) Помѣщаемъ этого способъ въ виду того, что у насъ много охотниковъ до блиновъ.

кою и потомъ разотрите для того, чтобы не было комковъ, добавьте сколько будетъ нужно дрожжей, разведите теплымъ молокомъ и дайте подняться в теплое место, а за часъ до печенья добавить желтки (на каждого человека по одному), посолите по вкусу, положите стаканъ сметаны, одинъ фунтъ крупчатой муки и размешайте, чтобы не было комковъ; добавьте, сбитые в пену, белки, опять хорошенько размешайте и, давъ подняться в теплое место, пекут блины.

Припасы: 1 ф. гречневой муки, 1 ф. пшеничной муки, стаканъ сметаны, четыре яйца, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 3 зол. дрожжей.

623. Гречневые блины по поламъ съ пшеничною мукою.

За пять или за шесть часовъ до употребленія растворить тесто изъ трехъ стакановъ пшеничной муки двухъ съ $\frac{1}{2}$ стакановъ теплой воды, столовой ложки растопленного масла и 2 зол. сухихъ дрожжей или трехъ ложекъ жидкихъ; вымешать хорошенько, выбить какъ можно лучше тесто и дать ему подняться. Тогда снова выбить, посолить по вкусу, вбить два желтка, всыпать стаканъ гречневой муки и дать подняться. За часъ до печенья выбить тесто какъ можно лучше, обдать его двумя стаканами горячего молока, выбить, положить, если кто хочетъ, два взбитые белка, размешать и, давъ подняться, уже не мешая, приступить къ печенію блиновъ.

624. Блины гречневые сдобные.

Положите в кастрюлю 1 ф. гречневой муки и $\frac{1}{4}$ стакана хорошихъ дрожжей *), разведите двумя стаканами молока и поставьте в теплое место, а когда блины поднимутся, то размешайте ихъ лопаткою, прибавьте еще два стакана теплаго молока и всыпьте, но постепенно, 1 ф. пшеничной крупчатой муки, при чемъ постепенно мешайте для того, чтобы не образовалось комковъ, и поставьте снова в теплое место, а когда они вторично поднимутся, то посолите, положите три желтка, два лота растопленного масла, размешайте, взбейте в пену белки, добавьте ихъ в массу и

*) Или 2 золотника пресованныхъ.

размѣшайте какъ только можно осторожноѣ, а затѣмъ взбейте $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, добавьте въ опарницу или кастрюлю и размѣшайте все окончательно и затѣмъ поставьте въ теплое мѣсто, гдѣ и оставьте до тѣхъ поръ, пока блины не поднимутся какъ должно, и тогда приступайте къ печенію ихъ.

Припасы: 1 ф. гречневой муки, 1 ф. пшеничной, $\frac{1}{4}$ стакана дрожжей, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. масла коровьяго, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго, $1\frac{1}{2}$ бут. молока, $\frac{1}{4}$ б. густыхъ сливокъ.

625. О т л и ч н ы е б л и н ы.

(Любительскіе).

Растворить тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ ст. пшеничной муки, $2\frac{1}{2}$ стак. гречневой, $2\frac{1}{2}$ стак. теплой воды и 3—4 ложекъ дрожжей, (1 л. сухихъ).—Когда опара поднимется, то всыпьте въ нее стаканъ гречневой муки и, размѣшавъ, дайте подняться, а за часъ до начала печенья, заварите все двумя стаканами кипящаго молока, размѣшайте все до гладкости и дайте остынуть, а затѣмъ посолите, по желанію, прибавьте 2—3 яйца и $\frac{1}{8}$ ф. масла, дайте подняться и, не мѣшая больше тѣста, приступайте къ печенію блиновъ.

Припасы: $2\frac{1}{2}$ ст. гречн. муки, 3 ложки дрожжей (2 зол.), $1\frac{1}{2}$ ст. крупич. муки, 2 ст. молока. По желанію, три яйца и $\frac{1}{8}$ ф. масла.

626. Б л и н ы с д о б н ы е с л а в я н с к і е.

Отмѣрьте въ чашку четыре стакана муки, стаканъ сметаны, бутылку кислаго молока и посолите, размѣшайте, взбейте восемь желтковъ, размѣшайте еще разъ, а передъ отпускомъ, поднимите бѣлки, смѣшайте все вмѣстѣ и испеките одинъ блинъ на пробу, при чемъ если онъ окажется недостаточно нѣженъ, то прибавьте немного взбитыхъ сливокъ.

Припасы: 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, бутылку кислаго молока, восемь яицъ, $\frac{1}{4}$ б. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла и $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла.

627. Б л и н ы п ш е н и ч н ы е.

Растворите тѣсто изъ 4 стакановъ теплаго молока, $2\frac{1}{2}$ стакановъ крупичатой хорошей муки, 1 зол. дрожжей и ложки

растопленнаго масла. Когда опара поднимется, то выбейте ее, посолите, добавьте два желтка, отъ 2— $2\frac{1}{2}$ стакановъ крупичатой муки, выбейте хорошенъко, добавьте два сбитые бѣлка и $\frac{1}{2}$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, размѣшайте осторожно, дайте подняться и, не мѣшая тѣста, пеките.

628. Б л и н ы с ѣ я ц а м и, л у к о м ѣ и л и с н ѣ т к а м и.

Приготовьте гречневое или пшеничное тѣсто и когда начнете печь блины, то наливъ на сковородкѣ блинной опары, посыпьте на нее сверху мелко изрубленныхъ яицъ, или, по желанію, изрубленнаго луку, или снѣтковъ.

629. Б л и н ы из ѣ м а н н ы х ѣ к р у п ѣ.

Сварите молоко и когда оно закипитъ, всыпьте въ него чашку маннхъ крупъ, положите полную ложку масла, посолите, размѣшайте и дайте немного остынуть, а затѣмъ взбейте четыре желтка со столовою ложкою сахара, присыпать 4 зерна толченаго кардамону, сложите въ манную кашу и хорошенъко размѣшайте, а наконецъ, взбейте въ нѣну бѣлки, выложите ихъ въ общую смѣсь, хорошенъко подбейте все вмѣстѣ и пеките блины обыкновеннымъ способомъ, намазывая одну или 2, 3 сковородки заразъ масломъ и наливая на каждую ложкою опару, а когда одна сторона подрумянится, переверните на другую и продолжайте выпекать блины. Затѣмъ сложите ихъ на блюдо и подавайте.

Припасы: маннхъ крупъ 1 чашку, молока бутылку, масла чухонскаго столовую ложку, четыре желтка, бѣлковъ два, сахару столовую ложку, толченаго кардамону 4 зерна, топленнаго масла для обжариванія $\frac{1}{4}$ фунта.

630. Б л и н ы к а р т о ф е л ь н ы е.

Отварите до полной мягкости десять или двѣнадцать картофелинъ, протрите ихъ сквозь рѣшето и посолите, а затѣмъ возьмите въ небольшую кастрюлю четыре ложки молока, одну ложку масла и ложку крупичатой муки, размѣшать все это вмѣстѣ, поставить на плиту и варить, постоянно помѣшивая, до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ. Потомъ снимите съ плиты, вбейте въ это горячее тѣсто цѣльное

яйцо, размѣшайте, взбейте три желтка, выложите ихъ въ тѣсто, добавьте туда же протертый картофель и еще размѣшайте, потомъ взбейте въ пѣну пять бѣлковъ съ сахаромъ, вылейте ихъ въ тѣсто и окончательно размѣшайте. Послѣ этого приготовьте маленькія сковородки, протрите ихъ хорошенъко солью, смажьте масломъ, накладывайте на нихъ тѣсто и пеките по общимъ правиламъ, а какъ только одна сторона зарумянится, то оберните на другую и продолжайте такъ, пока не выйдетъ вся картофельная опара.

Припасы: Картофелю 10—15 шт., масла 4 стол. ложки, 5 яицъ, молока четыре ложки, пшеничной муки $1\frac{1}{2}$ столовыхъ ложки и сахару толченаго одну столовую ложку.

631. Гурьевскіе блины.

Возьмите три фунта пшеничной муки, 12 яичныхъ желтковъ и $\frac{3}{4}$ ф. чухонскаго масла; положите все это въ кастрюлю и, размѣшавъ веселкою, разведите кислымъ молокомъ до нужной пропорціи, а затѣмъ сбейте двѣнадцать бѣлковъ, выложите ихъ въ тѣсто и, смѣшавъ все веселкою, начинайте печь блины.

Припасы: 3 ф. пшеничной муки, 12 яицъ, молока кислаго $1\frac{1}{2}$ бут., $\frac{3}{4}$ ф. хорошаго чухонскаго масла.

632. Блины на содѣ (скоропѣлые).

Возьмите 1 ф. гречневой муки и столько же пшеничной, разведите пятью стаканами теплой воды, посолите, вымѣшайте, выбейте, и когда сковородки будутъ уже раскалены, возьмите чайную ложечку виннокаменной кислоты, всыпьте ее въ $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, размѣшайте и влейте въ тѣсто, а одновременно съ этимъ растворите въ другомъ полстаканѣ холодной воды 1 ложечку соды, влейте эту воду въ тѣсто, размѣшайте и тотчасъ же начинайте печь блины, какъ описано выше, т. е. по общимъ правиламъ.

О Т Д Ѣ Л Ъ 9 й.

Постный столъ.

Супы. Пирогы. Соусы. Жареное. Холодное. Пирожное. Овоши.

633. Приготовление ухи.

Уху можно готовить изъ разной рыбы, крупной и мелкой, живой или сонной или даже мерзлой, но очень естественно, что уха изъ свѣжей рыбы будетъ всегда гораздо вкуснѣе, чѣмъ изъ сонной, а тѣмъ болѣе мороженой, и въ этомъ послѣднемъ случаѣ она даже имѣетъ мутный цвѣтъ.

Для очистки ухи надо взять кусочекъ паюсной икры (столовую ложку) и размять ее хорошенъко, или даже истолочь, прибавить двѣ ложки воды, размѣшать и вылить въ процеженный бульонъ, а затѣмъ поставьте на плиту, на горячее мѣсто и непрерывно мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, а тогда составьте кастрюлю ближе къ краю плиты и дайте бульону кипѣть на легкомъ огнѣ, пока онъ не очистится совершенно, а затѣмъ процедите сквозь салфетку прямо уже въ миску, выложите въ нее уже сваренную рыбу и, посыпавъ рубленой зеленью, подавайте на столъ. Случается, что и послѣ того, какъ бульонъ будетъ процеженъ, онъ все еще будетъ отчасти мутенъ, въ такомъ случаѣ его необходимо процѣдить вторично и дать прокипѣть еще нѣсколько разъ, при чемъ во время кипѣнія добавлять по временамъ въ бульонъ по ложкѣ холодной воды съ двумя каплями лимоннаго сока. Вообще надо замѣтить, что уха будетъ только тогда вкусна, когда вы прибавите въ нее нѣсколько ершей и хоть пару окуней.

Уха изъ сонной, а въ особенности изъ мерзлой рыбы безъ прибавки ершей и окуней совсѣмъ не вкусна.

Можно также посоветовать, конечно, людямъ, имѣющимъ на это возможность, добавлять въ уху сотернъ или другое какое нибудь бѣлое виноградное вино, которое подливаютъ уже тогда, когда рыба выложена въ миску, и кромѣ того въ уху передъ подачей на столъ слѣдуетъ положить два, три тоненькихъ ломтика лимона, который, однако, никогда

не слѣдуетъ варить въ ухѣ. Этихъ правилъ необходимо придерживаться постоянно.

634. Уха изъ мелкой рыбы.

Оскоблите, вымойте и нашинкуйте корней петрушки, сельдерея и порея и положите ихъ въ кастрюлю, добавьте въ нее одну или двѣ очищенныхъ луковицы, нѣсколько перца горошкомъ и три, четыре лавровыхъ листа, налейте въ нее четыре бутылки холодной воды, поставьте кастрюлю на плиту и варите на умеренномъ огнѣ въ теченіи одного часа, а когда этотъ взваръ будетъ готовъ, то процѣдите его въ чистую кастрюлю, посолите по вкусу и опустите въ него заранее очищенную и выпотрошенную рыбу, при чемъ мелкую въ родѣ ершей и пискарей кладутъ цѣликомъ, а ту, которая побольше, рѣжутъ на двое или на трое, затѣмъ поставьте кастрюлю на большой огонь и во время варки снимайте съ нея накипь. Дайте рыбѣ хорошо провариться и когда она будетъ готова (всплыветъ на поверхность) снимите кастрюлю съ плиты и дайте ей постоять нѣсколько минутъ на столѣ, а затѣмъ выберите ложкою какъ можно осторожнѣе рыбу, сложите ее въ приготовленную миску, залейте ухой, посыпьте рубленными укропомъ или петрушкою и подавайте на столъ. Къ ухѣ подаютъ лимонъ, нарѣзанный тоненькими ломтиками.

Припасы: Ершей 5 шт., окуня 1, небольшого судака, 1 луковицу, кореньевъ: петрушки, порею и сельдерею по $\frac{1}{2}$ шт., 8 горошинъ перца, 3 лавр. листа, $\frac{1}{2}$ ложки зелени петрушки или укропа, $\frac{1}{2}$ лимона.

635. Уха изъ стерляди.

Вычистите, выпотрошите и вымойте мелкую рыбу, сложите ее въ кастрюлю вмѣстѣ съ вычищенными и нашинкованными кореньями, луковицей, перцемъ и лавровымъ листомъ, налейте въ нее четыре бутылки воды и варите въ теченіи одного часа, а затѣмъ процѣдите уху сквозь салфетку въ другую кастрюлю и, если она окажется нѣсколько мутной, то очистите ее икрой по общему правилу и затѣмъ процѣдите снова. Одновременно съ этимъ вычистите, выпотрошите и вымойте стерлядь, выньте изъ нея вязигу, раз-

рѣжьте рыбу на нѣсколько частей, положите ее уже въ приготовленную и процѣженную уху и поставьте кастрюлю на большой огонь, а когда стерлядь хорошенько уварится и всплыветъ наверхъ, то отставьте кастрюлю съ ней на край плиты и дайте ей постоять минутъ 5 или шесть, а затѣмъ выньте осторожно дурхшлаковою ложкою куски стерляди, сложите ихъ въ миску, добавьте въ нее нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ лимона, а въ уху влейте $\frac{1}{2}$ стакана сотерна, размѣшайте, и вылейте ее въ миску на стерлядь. Сверху посыпьте $\frac{1}{2}$ ложечкой зелени укропа или петрушки.

Точно также варятъ уху изъ осетрины, бѣлорыбицы и различной другой рыбы.

Припасы: мелкой рыбы: ершей, пискарей, окуней и т. д. — $1\frac{1}{2}$ —2 ф., кореньевъ: сельдерея, порея и петрушки — по $\frac{1}{2}$ корня, луковицу, 10 зеренъ перца, 3—5 шт. лаврового листа, стерлядь небольшую, $\frac{1}{2}$ лимонъ, $\frac{1}{2}$ стакана сотерна или другого бѣлаго винограднаго вина, зелени петрушки или укропа $\frac{1}{2}$ ложки.

636. Уха изъ стерляди съ печенками изъ налима.

Приготовьте рыбный бульонъ изъ живыхъ ершей и окуней по общимъ, описаннымъ нами выше, правиламъ, а между тѣмъ очистите стерлядь, нарѣжьте ее порціонными кусками и вытрите до суха полотенцемъ. Приготовьте корбульонъ изъ кореньевъ и сварите печенки изъ налимовъ. За $\frac{1}{2}$ часа до подачи на столъ, процѣдите очищенный рыбный бульонъ сквозь салфетку и вскипятите его, опустите въ него стерлядь и продолжайте варить, а когда стерлядь всплыветъ на поверхность ухи, что означаетъ то, что она уже готова, то отставьте кастрюлю на легкій огонь и продолжайте варить еще съ четверть часа. Послѣ этого выложите поосторожнѣе рыбу въ суповую миску и вылейте туда же процѣженную уху и добавьте туда же сваренныя печенки изъ налимовъ и корбульонъ. Къ ухѣ подавайте лимонъ, нарѣзанный тоненькими ломтиками.

Уха изъ судаковъ, сига и лососей готовится одинаковымъ способомъ, но съ тою разницею, что стерлядь должна вариться отъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ часа, смотря по ея величинѣ,

а прочая рыба бываетъ уже готова, какъ только вскипитъ вода.

Припасы: ершей 12, окуней 6, стерлядь, печенокъ изъ трехъ налимовъ, кореньевъ: петрушку, сельдерею, порею — по $\frac{1}{2}$ кор., перцу 10 горошинокъ, 2 лавр. листа, $\frac{1}{2}$ лимона.

637. Супъ изъ налива съ кореньями.

Очистите, выпотрошите и вымойте какъ слѣдуетъ быть налива, выньте печенку и, отворивъ ее отдѣльно въ соленой водѣ, отложите ее въ сторону, а затѣмъ нарѣжьте налива порціонными кусками, посолите, обваляйте въ мукѣ и поджарьте въ подсолнечномъ маслѣ на противнѣ такимъ образомъ, чтобы обѣ стороны каждаго куска подрумянились. Одновременно съ этимъ нашинкуйте какъ можно мельче кореньевъ петрушки, сельдерея и порея, налейте водою и вскипятите, а когда рыба обжарится, переложите къ кореньямъ и продолжайте кипятить до готовности. За 5—10 минутъ до подачи на столъ добавьте въ кипящій супъ печенки налива, прибавьте нѣсколько молодыхъ листиковъ щавеля, кервель, посолите по вкусу и посыпьте перцемъ. Подавать посыпавъ сверху мелко изрубленной зеленью петрушки или укропа.

Припасы: налимъ, — кореньевъ: петрушки, сельдерея, порея по $\frac{1}{2}$ шт., 1 ложку масла, $\frac{1}{4}$ ф. щавеля, $\frac{1}{2}$ ложечки зелени укропа или петрушки.

638. Постный борщъ съ грибами.

Ошпарьте нужное количество сухихъ бѣлыхъ грибовъ кипяткомъ, оставьте ихъ въ кастрюлѣ, покрывъ ее крышкой, а черезъ $\frac{1}{4}$ часа или двадцать минутъ слейте кипятокъ и промойте грибы раза три, четыре въ холодной водѣ. Вымойте такимъ образомъ грибы, сложите въ кастрюлю, налейте въ нее воды $\frac{3}{4}$ средней кастрюли, добавьте мелко нашинкованныхъ кореньевъ петрушки, сельдерею и порея и луковцу, посолите по вкусу и поставьте все это вариться въ закрытой кастрюлѣ до тѣхъ поръ, пока грибы не сдѣлаются совершенно мягкими, а пока грибы варятся приготовьте печеную свеклу и капусту, какъ и для малороссійскаго борща, но съ тою разницею, что ихъ надо запассеровать въ постномъ маслѣ (подсолнечное, орѣховое, горчичное) и, когда

капуста будетъ на половину готова, подлейте еще немного постнаго масла и добавивъ муки, спассеруйте еще разъ. Добавьте къ этому нѣсколько горошинокъ перца и три лавровыхъ листка, и процѣдите въ нихъ грибной бульонъ, а оставшіеся грибы нашинкуйте какъ можно мельче и опустите ихъ въ борщъ, поставивъ варится его на одинъ, полтора часа, т. е. до тѣхъ поръ, пока капуста и свекла не уварятся совсѣмъ и не передастъ своего вкуса борщу.

Подавая на столъ борщъ можно, по желанію, подкрасить свекольною подкраскою и вскипятить еще разъ.

Припасы: сухихъ бѣлыхъ грибовъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф., свеклы 1 ф., капусты кочанъ, кореньевъ: петрушки, сельдерею и порею по 1 шт., луковцу, подсолнечнаго масла $\frac{1}{2}$ ф., муки 2 ложки, уксуса $\frac{1}{2}$ стакана, перцу 10 горошинъ, 2—3 лавровыхъ листка.

639. Постныя щи.

Сварите бѣлые грибы и приготовьте шинкованную или рубленную капусту, какъ для щей, спассеруйте ее на постномъ маслѣ, прибавьте муки и снова спассируйте, а затѣмъ выньте изъ готоваго бульона отваренные грибы, нашинкуйте ихъ потоньше, прибавьте къ спассерованной капустѣ и залейте ее грибнымъ бульономъ, а послѣ этого поступайте такъ-же какъ и при приготовленіи скоромныхъ щей. Эти щи можно варить или на рыбномъ бульонѣ или просто на водѣ.

Припасы: сухихъ бѣлыхъ грибовъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф., кислой капусты $1\frac{1}{2}$ —2 фунта, луковцу, муки $\frac{1}{8}$ ф., постнаго масла $\frac{1}{2}$ ф., перца горошкомъ 10 шт., лавроваго листа 3 шт.

640. Супъ грибной съ лапшею.

Замѣсите покруче нужное количество постнаго тѣста (*смотри отдѣлъ тѣста*), раскатайте его потоньше и нашинкуйте изъ него лапши. За 15 минутъ до подачи на столъ сварите лапшу въ соленомъ кипяткѣ, откиньте на рѣшето, перелейте холодной водою и, когда вода стечетъ, опустите лапшу въ горячій грибной бульонъ.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. муки, ложку постнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ сушеныхъ.

641. Супъ изъ овсяныхъ крупъ.

Вымойте въ теплой водѣ нужное количество овсяной крупы, положите ее въ кастрюлю, и налейте столько воды, чтобы она покрывала на два вершка крупу, закройте кастрюлю крышкою и варите до тѣхъ поръ на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится совершенно. Одновременно съ этимъ вскипятите въ другой кастрюлѣ воды, а когда надо будетъ подавать супъ, то размѣшайте кашу лопаточкою, влейте въ нее полстакана постнаго масла и разбивайте до тѣхъ поръ, пока каша не побѣлѣетъ совершенно, тогда разведите ее кипяткомъ и процѣдите сквозь частое сито въ суповую миску а, если бы супу оказалось мало, то прибавьте еще немного масла, сбейте снова кашу, разведите ее вторично кипяткомъ, процѣдите, посолите по вкусу и подавайте. Точно также варятъ постный супъ изъ ячной, перловой, смоленской и манной крупы, при чемъ смоленская и манная крупа поспѣваютъ раньше другихъ.

Припасы: Овсяныхъ крупъ $\frac{1}{2}$ ф., масла $\frac{1}{4}$ ф.

642. Супъ пюре изъ чечевицы.

Вымойте $\frac{1}{2}$ ф. чечевицы, положите ее въ кастрюлю, налейте ее холодною водою и поставьте на плиту, а когда вода закипитъ, добавьте очищенные и нарѣзанные коренья порея, сельдерея, петрушки и моркови, а также двѣ испеченныя луковицы и, закрывъ кастрюлю крышкою, дайте упрѣть до мягкости, а послѣ того изотрите все деревяннымъ пестикомъ, разведите слегка кипяткомъ и протрите сквозь частое сито, а затѣмъ разведите все бульономъ изъ подъ кореньевъ, поставьте на плиту, вскипятите и варите на легкомъ огнѣ, не забывая снимать накипь, а когда очистится, процѣдите сквозь самое рѣдкое сито въ суповую чашку и, посоливъ по вкусу, посыпьте толчеными приправами.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. чечевицы, кореньевъ: порею, сельдерею $\frac{1}{2}$ шт., луковицу, морковь и петрушку.

643. Супъ изъ перловыхъ крупъ съ грибами.

Положите въ кастрюлю и уварите до мягкости $\frac{3}{4}$ стакана перловыхъ крупъ, а одновременно съ этимъ отварите

$\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ и когда они будутъ готовы, процѣдите грибной бульонъ въ кастрюлю, а грибы вымойте, очистите отъ черноты и, отдѣливъ шляпки, нашинкуйте ихъ помельче, выложите въ бульонъ, снимите съ перловой крупы пѣнку, образовавшуюся во время варки ея, и выложите крупу въ грибной бульонъ, посолите его по вкусу и подавайте на столъ.

Припасы: $\frac{3}{4}$ стакана перловой крупы, $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ.

644. Супъ пюре изъ гороха.

Положите въ кастрюлю два стакана отсортированнаго желтаго гороха, вымойте его какъ слѣдуетъ быть и, наливъ въ кастрюлю воды, поставьте его варить, а какъ только онъ закипитъ, добавьте двѣ луковицы, 3 шт. гвоздики, закройте кастрюлю крышкою и варите на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается совершенно мягкимъ, а когда онъ будетъ готовъ, слейте съ него (сверху) воду въ особую кастрюлю и добавьте въ горохъ ложку разведенной холодною водою муки, вскипятите, а затѣмъ разомните горохъ деревяннымъ пестикомъ и разведите его немного взваромъ изъ подъ него же, а потомъ протрите сквозь частое сито и, положивъ это протертое пюре въ кастрюлю, разведите его бульономъ, разогрѣйте и посолите по вкусу.

Припасы: 1 ф. гороха, 1 стол. ложку муки, луковицу, соли и приправъ.

645. Супъ пюре изъ бобовъ.

$\frac{3}{4}$ ф. бѣлыхъ бобовъ вымойте, переберите, отбросьте черные и положивъ въ кастрюлю, налейте въ нее воды и поставьте варить, а какъ только вода закипитъ, добавьте сельдерею, испеченую луковицу и уварите все на легкомъ огнѣ до мягкости, а затѣмъ процѣдите бульонъ въ особую кастрюлю, а бобы разомните вмѣстѣ съ кореньями, протрите сквозь сито и сложите въ кастрюлю, а затѣмъ разведите собственнымъ же бульономъ и, разогрѣвъ, вымѣшайте, вылейте въ миску и подавайте.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. бобовъ, сельдерею 1 кор., луковицу.

646. Щи постныя съ маслинами.

Положите въ кастрюлю двѣ мелко нашинкованныхъ луковицы и двадцать штукъ маслинъ, влейте въ нее немного воды, накройте кастрюлю крышкою и поставьте на легкій огонь на плиту, а одновременно съ этимъ возьмите 1 ф. кислой капусты, и когда лукъ и маслины немного проварятся, выложите къ нимъ капусту, покройте кастрюлю снова крышкою и оставьте на $\frac{1}{4}$ часа на плитѣ для того, чтобы упрѣло, послѣ этого долейте кипятку, положите двѣ цѣльныя луковицы, одинъ хорошо промытый сухой грибъ, накройте снова крышкою и продолжайте варить до тѣхъ поръ, пока капуста не сварится совершенно, а тогда выньте грибы и лукъ, а во щи добавьте ложку муки, разведенной водою, вскипятите, посолите по вкусу.

Припасы: 1—1 $\frac{1}{2}$ ф. капусты кислой или шинкованной, 25 маслинъ, 2 луковицы, 1 л. муки.

647. Супъ пюре изъ картофеля съ кореньями.

Приготовьте взваръ изъ картофеля, а между тѣмъ нашинкуйте помельче сельдерей, порей, морковь, петрушку и одну луковицу, влейте немного воды, покройте кастрюлю крышкою и варите до мягкости, а затѣмъ добавьте немного очищенной цвѣтной капусты и бѣлой спаржи, уварите какъ слѣдуетъ быть и залейте картофельнымъ взваромъ, посолите по вкусу, посыпьте толченымъ перцемъ и мелко изрубленной зеленью петрушки или укропа. Обыкновенно подаютъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Припасы: $\frac{3}{4}$ ф. картофеля, кореньевъ: сельдерей, порей, петрушки и моркови по 1 шт., 10—15 штукъ спаржи, одинъ кочешокъ (небольшой) цвѣтной капусты и бѣлый небольшой хлѣбъ.

648. Окрошка постная.

Очистите и нашинкуйте помельче огурцовъ, маринованныхъ грибовъ, груздей и рыжечковъ, моченыхъ яблокъ, варенаго картофеля, свеклы и немножко сваренаго и протертаго сквозь сито шпината и щавеля, все это выложить

въ кастрюлю, влить молодого кваса и кислыхъ щей, посолить по вкусу, посыпьте перцемъ и, по желанію, добавьте $\frac{1}{2}$ ложечки толченаго сахара, размѣшайте, прибавьте нарубленнаго зеленаго лука и укропа, размѣшайте, тщательно все вмѣстѣ, вылейте въ суповую чашку и подавайте холоднымъ.

Припасы: 2—3 огурца, 3 гриба, 3 груздя, 4 рыжика, 2—3 моченыхъ яблока, 3 картофелины, свекла, 2 стол. ложки шпината, ложку щавеля, 1 б. кваса, $\frac{1}{2}$ б. кислыхъ щей, $\frac{1}{2}$ ложечки толченаго сахара, 1 луковицу и зелени нарубленной петрушки или укропа.

649. Супъ Потемкинскій.

Приготовьте по общимъ правиламъ консоме изъ ершей и мелкой рыбы, влейте въ него два стакана сотерна и положите отваренныхъ кореньевъ, а одновременно съ этимъ снимите филе съ двадцати штукъ крупной корюшки, вымойте ихъ и сварите въ отдѣльной посудѣ въ круто посоленной водѣ, а затѣмъ выберите дурхшлаковою ложкою и опустите въ консоме, вскипятите, и, выливъ въ суповую миску, прибавьте двадцать штукъ кнелей, сваренныхъ изъ рыбы и раковаго масла.

Припасы: Мелкой рыбы 2 фунта, кореньевъ: петрушки, сельдерей, порей и моркови по 1 штукѣ, 20 шт. корюшки (крупной), раковаго масла $\frac{1}{8}$ фунт.

650. Супъ изъ рыбы съ лапшею.

Нашинкуйте какъ можно тоньше петрушки, порей, сельдерей и луку и сложивъ все это въ кастрюлю, налейте ее водою и варите коренья до степени мягкости, а затѣмъ наръжьте заранѣе очищенную и приготовленную рыбу небольшими порціонными кусками и, положивъ въ кипятокъ съ кореньями, варите ее до готовности, а передъ самой подачей на столъ влейте въ суповую миску и добавьте лапшу, которую надо предварительно сварить въ соленой водѣ.

Припасы: Рыбы 2—2 $\frac{1}{2}$ ф., кореньевъ: петрушки, сельдерей, порей, моркови по 1 шт., муки $\frac{3}{4}$ ф., постнаго масла $\frac{1}{8}$ ф.

651. Разсолъникъ постный съ осетриною.

Нарѣжьте гарнирною ложечкою петрушки, сельдерею, порею и соленыхъ огурцовъ, очистите шарлотокъ и сложите ихъ въ кастрюлю. Приготовить по общимъ правиламъ нужное количество свѣжей осетрины, разрѣзать ее на порціи и уварить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ огуречнаго разсола до готовности (должна быть совершенно мягка). За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ запасеровать на прованскомъ или другомъ какомъ нибудь маслѣ 2 ложки муки, развести бульономъ, хорошенько проварить и, процѣдивъ сквозь частое сито, прямо въ соусъ, посолить по вкусу, посыпать перцемъ и частью рубленной зеленью петрушки.

Припасы: Рыбы 2— $2\frac{1}{2}$ ф., кореньевъ по 1 шт., 2 ложки прованскаго или другого какого нибудь постнаго масла, огуречнаго разсола 2 стакана, перца горошкомъ $\frac{1}{2}$ ложечки.

652. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Возьмите $1\frac{1}{2}$ фунта очищенныхъ *) и нашинкованныхъ свѣжихъ грибовъ и положите ихъ въ кастрюлю, налить три бутылки воды, дать прокипѣть, снять накипь, посолить по вкусу, добавить петрушку, сельдерей, морковь, 2—3 шт. лавров. листа, перца горошкомъ, запасерованную въ постномъ маслѣ луковицу, а затѣмъ, когда грибы будутъ почти готовы, наложите въ нихъ нашинкованнаго тоненькими ломтиками варенаго картофеля и уварите все до готовности, добавьте ложку муки, разведенной водою, и, прокипятивъ, посыпьте зеленью и подавайте.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. грибовъ, кореньевъ по 1 шт., 8—10 горошинъ перца простого, 3 лавров. листа, 1 луковицу, 3 ложки постнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. картофеля, муки 2 ложки.

653. Борщъ съ жареною селедкою.

Сварите изъ кореньевъ и $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ боровиковъ бульонъ и процѣдите его. Испеките одинъ фунтъ свеклы, очистите ее и нашинкуйте, сложите въ кастрюлю, налейте процѣженнымъ бульономъ, добавьте отдѣльно свареннаго све-

*) Очищать грибы необходимо прямо въ холодную воду.

кольнаго разсола, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ, положите зелени и нашинкованныхъ грибовъ, подогрейте до самаго горячаго состоянія, добавить три очищенныхъ запасерованныхъ сначала въ мукѣ, а затѣмъ въ маслѣ голландскихъ селедки и вскипятите еще разъ борщъ.

Припасы: $\frac{1}{8}$ ф. боровиковъ, кореньевъ разныхъ по 1 шт., свеклы 5 шт., 3 голландскихъ селедки, муки 2 ложки и $\frac{1}{8}$ ф. прованскаго масла.

654. Борщъ изъ жареной свеклы.

Очистите пять штукъ крупной свеклы, нашинкуйте, намажьте большую сковороду подсолнечнымъ или горчичнымъ масломъ, разогрѣйте, положите на нее свеклу, смочите ее тремя ложками хорошаго винограднаго уксуса и поджарьте, непрерывно мѣшая и посыпая мукой (одну ложку), а затѣмъ размѣшайте и поджарьте ее, подливая по ложкѣ отвара, свареннаго изъ кореньевъ, и поступайте такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока свекла не будетъ тоже готова, а затѣмъ переложите ее въ процѣженный бульонъ, уварите въ немъ до готовности и, подавая на столъ, посыпьте сверху мелко изрѣзанной зеленью петрушки и 2—3 нашинкованными грибами.

Припасы: 5—6 шт. свеклы,—2 ложки масла,—кореньевъ: 1 морковь, петрушки, порея, сельдерея по $\frac{1}{2}$,—3 ложки винограднаго уксуса, 10 горошинъ перца, 3 шт. лавровыхъ листа, 2 ложки масла,—2—3 грибка.

655. Супъ овсяный.

Возьмите два стакана овсяной крупы, промойте ее какъ можно лучше нѣсколько разъ въ теплой водѣ и, всыпавъ въ кастрюлю и добавивъ въ нее три бутылки воды, поставьте варить на легкомъ огнѣ, а когда закипитъ, снимите накипь, добавьте какого-нибудь постнаго масла, и кипятите до тѣхъ поръ, пока супъ не загустѣетъ достаточно, тогда дайте ему устояться и потомъ перелейте въ суповую миску,

Подаютъ обыкновенно съ гренками.

656. Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ.

Сварите овсянку, какъ сказано выше, и когда она будетъ готова, то добавьте въ нее отвареннаго въ отдѣльной кас-

трилѣ чернослива и изюма. Супъ этотъ въ большомъ ходу у нѣмцевъ и составляетъ излюбленное ихъ кушанье.

Припасы: Овсяной крупы $\frac{1}{2}$ ф., черносливу и изюма $\frac{1}{4}$.

657. Супъ-пюре изъ помидоровъ.

Отварите разныхъ кореньевъ вмѣстѣ съ небольшимъ количествомъ перца и лавр. листа и одной луковицею, а одновременно съ этимъ возьмите 4 шт. вызрѣвшихъ помидоровъ, выжмите изъ нихъ сокъ и выньте зернушки, а всю мякоть нашинкуйте какъ можно мельче и выложите въ кастрюлю, добавьте въ нее три ложки горчичнаго масла и тушите до мягкости, наблюдая за тѣмъ, чтобы они не подгорѣли, послѣ чего всыпьте въ нихъ полъ-ложки муки, размѣшайте, добавьте немного бульона и, прокипятивъ, протрите сквозь сито, долейте бульономъ, прибавьте заранѣе разварную въ отдѣльной кастрюлѣ перловую крупу и забѣлите миндальнымъ молокомъ и подавайте въ мискѣ вмѣстѣ съ гренками.

Припасы: Кореньевъ, — 3 — 4 помидора, — 2 ложки горчичнаго или орѣховаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. перловыхъ крупъ, — 2 луковицы, 1 ложку миндаля.

658 Супъ изъ миндальнаго молока съ лапшею.

Замѣсите на $\frac{1}{2}$ стаканъ миндальнаго молока лапшу изъ $\frac{1}{2}$ стакана муки, раскатайте тѣсто такъ-же тонко, какъ и для скоромной лапши, и нашинкуйте его тоненькими полосками а затѣмъ, когда подсохнетъ, сварите въ водѣ и откиньте на рѣшето, а когда вода совершенно стечетъ, переложите лапшу въ суповую миску и налейте на нее горячаго миндальнаго молока. Желаящіе могутъ варить лапшу не на водѣ, а на миндальномъ молокѣ, что однако будетъ стоить дороже.

Припасы: Муки $\frac{1}{2}$ ф., миндаля $\frac{1}{2}$ ф.

659. Супъ изъ пива.

Налейте въ кастрюлю двѣ бутылки легкаго пива, добавьте въ нее два стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахара и $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной цедры; все это вскипятить, вылить въ суповую миску и подавать съ гренками изъ кисло-сладкаго хлѣба.

Припасы: 2 бут. пива, — $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ ложки лимонной цедры.

601. Постный бульонъ изъ кореньевъ съ вермишелью.

Нашинкуйте какъ можно мельче двѣ луковицы и поджарьте ихъ до колера въ кастрюлѣ въ одной ложкѣ прованскаго или другого какого нибудь, по желанію, масла, а затѣмъ добавьте столько кипятка, сколько нужно бульона, вскипятите и положите по одному корню петрушки, сельдерея, порея и моркови, $\frac{1}{2}$ кочна (небольшой) свѣжей капусты, ложку желтаго гороха, 5 шт. грибовъ, столько-же очищеннаго картофеля, добавьте щепотку пряностей и варите на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока корни сдѣлаются совершенно мягкими, а бульонъ получить хорошій вкусъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, снять бульонъ съ плиты, дать ему нѣсколько отстояться, слить осторожно и процѣдить въ суповую миску, отварите въ соленомъ кипяткѣ вермишель до мягкости, откиньте ее на сито, и когда вода вполне стечетъ, опустите вермишель въ процѣженный бульонъ.

Припасы: 1 ложку прованскаго масла, кореньевъ, $\frac{1}{2}$ коч. капусты (по желанію) бѣлой или красной, 1 ложку гороха, три-пять грибовъ, — пять штукъ картофеля и $\frac{1}{4}$ ф. вермишели.

661. Свекольникъ холодный съ осетриною.

Отрѣжьте отъ молодой свеклы зелень, вымойте ее и отварите до мягкости въ соленомъ кипяткѣ, а затѣмъ откиньте на дурхшлакъ, облейте холодною водою и дайте ей хорошенько стечь, а затѣмъ протрите сквозь рѣшето, а между тѣмъ отварите въ другой кастрюлѣ корни свеклы до мягкости, очистите ихъ и переложите въ горшокъ, налейте его кипяткомъ, и поставьте его въ холодное мѣсто до слѣдующаго дня*). За 35 минутъ до подачи на столъ выложите свекольникъ въ суповую чашку, добавьте очищенныхъ и нашинкованныхъ тоненькими ломтиками

*) Надо варить свеклу на день или на два, для того, чтобы она лучше заквасилась въ своемъ-же соку.

свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ и свеклы, разведите это хорошимъ квасомъ съ сокомъ и водою изъ подъ свеклы, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и размѣшайте съ зеленью петрушки и укропа, и положите кусочекъ льду. Къ этому свекольнику подаютъ обыкновенно, наръзанную ломтиками осетрину, которую надо предварительно отварить.

Постные пироги и пирожки.

662. Постное слоеное тѣсто.

Замѣсите предварительно обыкновенное прѣсное тѣсто изъ воды и муки и выставьте его на холодъ, а между тѣмъ вылейте въ сотейникъ нужное количество прованскаго масла и поставьте его на ледъ, гдѣ и дайте ему хорошенько застынуть, а когда оно начнетъ густѣть, то разотрите его (въ одну сторону) ложкою до-бѣла и выложите на мягкую салфетку, а затѣмъ дѣлайте слоеное тѣсто, точно такъ же какъ и скоромное.

663. Сдобное тѣсто для пирожковъ. *)

Влейте въ стаканъ три ложки подсолнечнаго или другого какого нибудь масла и долейте его до верха водою. Просѣйте на доску одинъ фунтъ муки, вылейте въ него масло съ водою, посолите и замѣсите довольно густое тѣсто, раскатайте отъ 12—15 кружковъ (довольно тонко), положите, на середину каждой ложку начинки, зашипите тѣсто сверху точно такъ же какъ и при приготовленіи скоромныхъ пирожковъ, положите изготовленные пирожки на смазанный постнымъ масломъ листъ или на противень, помажьте ихъ сверху и съ боковъ масломъ съ водою и, посыпавъ слегка мукою, поставьте въ печь, гдѣ и оставьте, пока они не испекутся и подрумянятся. Очень естественно, что и фаршъ долженъ быть постный.

Припасы: Муки одинъ фунтъ, масла подсолнечнаго или какого нибудь другого $\frac{1}{2}$ стакана.

664. Постное тѣсто на дрожжахъ.

Возьмите два стакана просѣянной муки и замѣсите ее $1\frac{1}{2}$ стаканами теплой воды, съ разведенными въ ней двумя

*) Это же тѣсто идетъ и на постные пироги.

золотниками сухихъ дрожжей, размѣшайте хорошенько и выбейте до полной гладкости появленія на тѣстѣ пузырьковъ, а затѣмъ поставьте его въ теплое мѣсто, гдѣ и дайте подняться, а когда оно поднимется, то выбейте снова какъ можно лучше, всыпьте чайную ложечку соли, влейте двѣ ложки подсолнечнаго, маковаго, или орѣховаго масла, добавьте остальную муку, выбейте снова такъ, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ и дайте ему подняться еще разъ. Затѣмъ раскатайте его (довольно тонко), выложите на смазанный масломъ листъ, положите на середину его, точно также, какъ и при печеніи скоромныхъ пироговъ, нужную начинку, закройте по общимъ правиламъ тѣстомъ съ боковъ, зашипите его, дайте подняться и смажьте масломъ или кипяткомъ, смѣшаннымъ съ холодною водою и небольшою частью муки или пива. Сладкіе пироги и пирожки можно смазывать вмѣсто этого медомъ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. муки, 2 стакана воды, 2 золот. дрожжей, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла, чего нибудь для смазыванія тѣста.

665. Постное тѣсто на скорую руку.

Отмѣряйте 6 ст. муки и 2 стакана теплой воды, считая въ этомъ послѣднемъ количествѣ и три ложки постнаго масла, по вашему желанію, и кромѣ того $\frac{1}{2}$ ложки соли. Размѣшайте это, выложите на столъ и выбейте хорошенько до гладкости, т. е. до появленія пузырьковъ, всыпьте одну чайную ложечку кремортартара и $\frac{1}{2}$ чайной ложечки двууглекислой соды *) (*Natrum bicarbonicum*), размѣшайте самымъ тщательнымъ образомъ, тотчасъ-же выложите на столъ, раздѣлите на равныя части и растягивая каждую часть руками въ родѣ кружка, класть на каждый изъ нихъ начинку, зашипите, выложите на листъ, смазанный масломъ, и поставьте въ печь.

666. Тѣсто разварное на дрожжахъ.

Растворите тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ золотника сухихъ дрожжей распущенныхъ въ $\frac{3}{4}$ стакана воды и $1\frac{1}{2}$ стакана муки,

*) Можно купить въ каждой аптекѣ или аптекарскомъ магазинѣ на нѣсколько копѣекъ.

дать хорошенько подняться, и затѣмъ выбить, посолить по вкусу и обдать $1\frac{1}{4}$ стакана кипятка, вымѣсить самымъ тщательнымъ образомъ, влить масла, всыпать сахаръ и остальную муку, выбить снова хорошенько тѣсто и дать опять подняться, а затѣмъ сдѣлать пирогъ или пирожки, смазать масломъ или пивомъ и поставить въ горячую печь.

667. Пирогъ съ вязигю, рисомъ и рыбою.

Наканунѣ того дня, когда хотятъ испечь пирогъ, намотите вязигю въ водѣ, а на слѣдующій день вымыть ее, налить чистою водою и варить до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается совершенно мягкой и прозрачною, тогда посолить ее по вкусу и добавить $\frac{1}{2}$ корня петрушки, $\frac{1}{2}$ луковицы, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, а между тѣмъ отварить рисъ въ водѣ съ одною луковицею, петрушкою и ложкою масла, добавить ложку рыбнаго бульона, нарезанной зелени укропа, зеленой петрушки и смѣшать все вмѣстѣ. Послѣ этого выложить $\frac{3}{4}$ этого фарша на раскатанное тѣсто, а сверху его самые тоненькіе ломтики, очищенной отъ костей, немного посоленной и посыпанной перцемъ какойнибудь рыбы, прикрыть ее остальнымъ фаршемъ, а затѣмъ тѣстомъ и поставить на одинъ часъ въ печь.

668. Пирогъ со свѣжею капустою.

Нашинкуйте кочанъ капусты, посолите и минутъ черезъ десять выжмите и сложите въ кастрюлю, положите четыре ложки подсолнечнаго или другого какогонибудь масла по вашему желанію, а кто любитъ, то и одну мелко нашинкованную луковицу и поджарьте, мѣшая непрерывно, до мягкости, но не давая, однако, ей подрумяниться. Когда остынетъ, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и зеленымъ укропомъ, а затѣмъ начините этимъ тѣсто и въ остальномъ поступайте по общимъ правиламъ.

Припасы: Кочанъ капусты, 1 луковицу, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана постнаго масла, $\frac{1}{4}$ ложки толченаго перца, зелени укропа, муки для тѣста 1— $1\frac{1}{2}$ ф.

669. Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою.

Приготовьте капусту по общимъ правиламъ и выложите ее на тѣсто, а сверху ее кусокъ рыбы и въ остальномъ поступайте какъ и въ предыдущемъ.

670. Пирогъ съ кислую капустою и рыбою.

Поджарьте въ $\frac{1}{4}$ ф. масла одну мелко нашинкованную луковицу, положите на масло три стакана выжатой капусты и слегка посыпьте перцемъ, а затѣмъ тушите до мягкости, закрывъ кастрюлю крышкою, безпрестанно помѣшивая, чтобы не пригорало, а между тѣмъ очистите какъ слѣдуетъ быть рыбу, нарежьте ее тоненькими ломтиками, выньте изъ нее кости, поджарьте въ ложкѣ масла, смѣшайте хорошенько съ капустою и начините пирогъ.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. капусты, $\frac{1}{2}$ стакана постнаго масла, 1— $1\frac{1}{2}$ ф. рыбы, луковицу, нѣсколько горошинокъ перца, муки на тѣсто.

671. Пирогъ съ кислую капустою и грибами.

Приготавливается точно также, но вмѣсто рыбы кладутъ въ фаршъ $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ, которые необходимо предварительно хорошенько вымыть, а затѣмъ хорошенько отварить, нашинковать какъ можно мельче и поджарить въ $\frac{1}{4}$ стакана масла вмѣстѣ съ изрубленной луковицею. Послѣ этого смѣшайте грибы съ капустою и начините, по общимъ правиламъ, приготовленное и раскатанное какъ должно тѣсто. Поставить въ печь и испечь.

672. Пирогъ съ вязигю, рыбою и тѣльнымъ.

Возьмите 2— $2\frac{1}{2}$ ф. судака или другой какойнибудь рыбы, отдѣлите мясо отъ костей и поджарьте его въ $\frac{1}{8}$ ф. подсолнечнаго или вообще какогонибудь другого масла, а затѣмъ изрубите какъ можно мельче, прибавьте двѣ мелко нашинкованныя луковицы, которыя надо сперва поджарить въ томъ же маслѣ, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и зеленью укропа и смѣшайте все вмѣстѣ, а между тѣмъ отварите $\frac{1}{8}$ ф. вязиги, *) намоченной еще наканунѣ въ холодной водѣ, откиньте на рѣшето, дайте водѣ стечь, а потомъ изрубите какъ можно мельче, посолите по вкусу и

*) Въ чистой водѣ съ морсовою, луковицею, нѣсколькими горошинками перца.—

смѣшайте съ рыбнымъ фаршемъ, добавьте масла, наложите этого фарша на приготовленное заранее и раскатанное тѣсто, сверху фарша положите какую нибудь рыбу (по вашему желанію), наръзанную тоненькими ломтиками. Рыбу эту, конечно, надо предварительно хорошенько очистить и вымыть, а также посолить, посыпать перцемъ. Наложивъ рыбу, прикройте ее остальнымъ фаршемъ и затѣмъ во всемъ остальномъ поступайте какъ описано выше при печеніи пироговъ скоромныхъ.

Припасы: 2—2½ ф. судака или другой какой нибудь рыбы, ¼ ф. подсолнечнаго или другого какого нибудь масла, 1—1½ луковицы.

673. Пирогъ съ грибами.

Отварите до мягкости сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ и нашинкуйте ихъ помельче, а затѣмъ поджарьте въ двухъ ложкахъ масла и смѣшайте съ грибами, снова поджарьте, посолите по вкусу и посыпьте перцемъ.

Припасы: ½ ф. сушеныхъ грибовъ, ½ стакана полсолнечнаго или другого какого нибудь масла, 2 луковицы, муки 1—1½ ф.

674. Пирогъ съ грибами и вязигю.

Наканунѣ того дня, въ который вы хотите испечь пирогъ, положите въ воду ¼ ф. вязиги, а на утро положите ее въ кастрюлю, добавьте кореньевъ и пряностей, налейте воды и уварите до мягкости, а затѣмъ нарубите вязигу какъ можно мельче, а между тѣмъ, разварите тоже съ кореньями и луковицей и ¼ ф. подсолнечнаго масла стаканъ риса и одновременно съ этимъ отварите въ отдѣльной кастрюлѣ ⅓ ф. сушеныхъ грибовъ и, когда они будутъ готовы, откиньте ихъ на рѣшето, дайте водѣ стечь и потомъ изрубите ихъ какъ можно мельче и смѣшайте съ одною мелко изрубленною луковицею, поджарьте въ ⅓ ф. подсолнечнаго масла и добавьте туда-же вязигу и рисъ. Послѣ этого выньте коренья и пряности, размѣшайте все вмѣстѣ, посолите по вкусу и начините этимъ заранее приготовленное и раскатанное тѣсто. Далѣе поступайте по общимъ правиламъ приготовленія пироговъ и пирожковъ.

Припасы: ¼ ф. вязиги, кореньевъ: петрушки, сельдерея, порея по ½ корня, 5—8 горошинокъ перца, ⅓ ф. сушеныхъ грибовъ, 1 стаканъ риса, 3 гвоздички, 2 луковицы, ½ стак. постнаго масла и 1—1½ ф. муки, дрожжей 2—3 золотника.

675. Пирогъ съ грибами и рисомъ.

Отварите до мягкости и изрубите помельче ½ ф. бѣлыхъ грибовъ, поджарьте одну мелко-нашинкованную луковицу въ четырехъ ложкахъ масла, смѣшайте ее съ грибами, поджарьте снова, посолите по вкусу и посыпьте перцемъ, а затѣмъ перемѣшайте съ разварнымъ рисомъ и начините этимъ пирогъ, который вы хотите испечь.

676. Пирогъ съ кашею.

Сварите крутую кашу изъ одного фунта слегка истолченныхъ крупъ и поджарьте двѣ мелко нашинкованныя луковицы вмѣстѣ съ ¼ ф. мелко нарубленныхъ отварныхъ грибовъ въ ½ стакана масла, а когда грибы будутъ готовы, то смѣшайте ихъ съ кашею и начините ими заранее приготовленное и раскатанное тѣсто, а затѣмъ поступайте по общимъ правиламъ.

677. Растеганіе постныя.

Снимите филе съ очищенной рыбы и изрубите ихъ какъ можно мельче, запассируйте на прованскомъ маслѣ и, когда они будутъ готовы, посолите по вкусу и посыпьте перцемъ и, по желанію, толченымъ мускатнымъ орѣхомъ. Послѣ этого положите немного рубленной зелени петрушки, наръжьте тоненькими ломтиками нужное количество малосольной семги и приготовьте постное растворчатое тѣсто, раскатайте его, наръжьте кружковъ, наложите на середину каждаго фаршъ, а сверху его по ломтику семги, сверху снова фаршъ и опять ломтикъ семги, закройте тѣстомъ и защитите такимъ образомъ, чтобы середина, гдѣ находится рыба, оставалась совершенно открытой, а затѣмъ отложите ихъ въ теплое мѣсто, когда пирожки поднимутся, обмажьте ихъ масломъ или сахарной водою и поставьте ихъ въ горячую печку, а когда они будутъ готовы, выньте изъ печки и покройте салфеткою.

Припасы: Судака 2—2 $\frac{1}{2}$ ф., перцу толченого $\frac{1}{2}$ ложки, $\frac{1}{2}$ ложки зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ ф. семги, прованского масла $\frac{1}{2}$ ф.

678. Пирожки съ кислой капустой.

Приготовьте изъ двухъ стакановъ муки постное растворчатое тѣсто, и когда оно поднимется (*смотрите статью о приготовленіи различного тѣста*), то выложите на доску, добавьте двѣ ложки подсолнечнаго или другого какого нибудь, по вашему желанію, масла, вымѣсите какъ слѣдуетъ быть и раскатайте какъ нужно, а затѣмъ вырѣжьте кружковъ, желаемого размѣра, и на середину каждого положите желаемое количество капустнаго фарша, послѣ чего обмажьте водою края тѣста, залѣпите ихъ и зашпигите такимъ образомъ, чтобы придать пирожку красивую форму, сложите ихъ на подмазанный масломъ желѣзный листъ, поставьте въ горячую печь и испеките до готовности.

Припасы: 1—1 $\frac{1}{2}$ ф. муки. 2 зол., дрожжей, $\frac{1}{4}$ ф. масла подсолнечнаго или, по желанію, какого нибудь другого, фаршъ изъ кислой капусты.

679. Приготовление фарша изъ кислой капусты для постныхъ пирожковъ.

Поджарьте въ маслѣ одну луковицу, отварите до мягкости въ соленомъ кипяткѣ нашинкованную кислую капусту, а когда она хорошо уварится, откиньте ее на рѣшето, дайте водѣ стечь и остудите ее, а послѣ этого изрубите какъ можно мельче. Какъ только лукъ пожелтѣетъ (т. е. начнетъ заколеровываться), то положите въ него капусту и немного поджарьте, посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и затѣмъ, когда она остынетъ, употребляйте для начинки пироговъ или пирожковъ.

680. Ватрушка съ лукомъ.

Приготовьте растворчатое тѣсто *) и когда оно поднимется во второй разъ, выложите его на доску, перемѣсите, добавьте

*) Количество его зависитъ отъ вашего усмотрѣнія и надобности.

двѣ ложки прованскаго или другого какого нибудь, по вашему желанію, масла, выберите до гладкости и раскатайте какъ надо.

Затѣмъ вырѣжьте нужное количество кружечковъ—желаемой величины, положите на середину каждого ложечку, мелко нашинкованнаго и поджареннаго лука и, загнувъ края кружечковъ такимъ образомъ, чтобы каждый изъ нихъ представлялъ собой однообразную правильную круглую форму, сложите ихъ на подмазанный масломъ листъ или противень, и, проколовъ ножомъ на серединѣ каждой ватрушки нѣсколько отверстій, смажьте ватрушки водою и посадите ихъ въ горячую печь.

Припасы: 2 $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 зол. дрожжей, $\frac{1}{4}$ ф. прованскаго или другого какого нибудь, по вашему желанію, масла, двѣ, три луковицы.

681. Кулебяка съ грибами.

Приготовьте постное растворчатое тѣсто по общимъ правиламъ и, когда оно поднимется вторично, положите въ него 1 $\frac{1}{2}$ лот. прованскаго масла и размѣсите, а затѣмъ раскатайте тонкимъ пластомъ и сложите его на подмасленный желѣзный листъ, положите на середину его фаршъ, приготовленный изъ грибовъ свѣжихъ или сушеныхъ, обмочите слегка края тѣста и поднявъ ихъ надъ фаршемъ, соедините вмѣстѣ, слѣпите и зашпигите продольно по серединѣ, и поперечно съ каждого края (въ ширину пирога), т. е. такимъ образомъ, чтобы придать кулебякѣ продолговатую четырехъ-угольную форму, затѣмъ обровняйте ее и поставьте въ теплое мѣсто, а когда она поднимется, обмажьте ее сверху и съ боковъ водою, сдѣлайте ножомъ маленькое отверстіе въ серединѣ и поставьте въ печь или въ духовой шкафъ, а когда она хорошо испечется и подрумянится, то выньте, обмажьте прованскимъ масломъ и покройте салфеткою, дайте отмякнуть и подавайте на столъ.

Припасы: 1—1 $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла и фаршъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ грибовъ (свѣжихъ 2 фунта.)

682. Кулебяка съ капустой.

Приготовьте тѣсто по общимъ правиламъ, раскатайте его

какъ надо, но вмѣсто фарша изъ грибовъ, начините ее фаршемъ изъ капусты.

Припасы: 4 ст. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла и фаршъ изъ капусты.

683. Пирожки растегаи со свѣжими селедками.

Нашинкуйте помельче три луковицы и поджарьте въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ прованскаго или другого какогонибудь масла и смѣшайте съ шестью разрѣзанными вдоль шотландскими селедками, а затѣмъ приготовьте тѣсто на дрожжахъ и раскатайте его кружечками, наложите на нихъ фарша и защипите тѣсто такимъ образомъ, чтобы середина оставалась открытою.

684. Пирожки съ раковымъ фаршемъ.

Сварите въ соленой водѣ двадцать пять раковъ и, очистивъ ихъ, соберите скорлупу, высушите ее, истолките и поджарьте съ $\frac{1}{4}$ стакана прованскаго или подсолнечнаго масла, разведите двумя, тремя ложками рыбнаго бульона, вскипятите и процѣдите. — Смѣшайте $\frac{1}{2}$ ложки муки съ двумя ложками процѣженнаго масла, разведите стаканомъ рыбнаго бульона, который надо предварительно вскипятить съ оставшимися поджаренными раковыми скорлупками, вскипятите нѣсколько разъ и сложите изрубленные раковыя шейки, поджаренную отдѣльно и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные бѣлые грибы, мускатнаго орѣха и поджаренную же въ маслѣ зелень петрушки и все это смѣшайте. Затѣмъ взять нѣсколько маленькихъ булочекъ, срѣзать съ нихъ крышечки, вынуть мякишъ и, намазавъ каждую булочку внутри раковымъ масломъ, нафаршировать ее приготовленнымъ фаршемъ, накрыть сверху крышечкою, смазать раковымъ-же масломъ, посыпать истолченными сухарями и поставить въ печь или духовой шкафъ на $\frac{1}{4}$ часа.

Припасы: 25 шт. раковъ, 5—6 бѣлыхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла, ложку зелени петрушки; 10 булочекъ (можно купить въ каждой булочной).

685. Пирожки съ морковью

Возьмите нѣсколько штукъ моркови, очистите ихъ какъ слѣдуетъ быть и отварите до мягкости, выньте, изрубите

какъ можно мельче, посолите, смѣшайте съ ложкою хорошаго масла и начините пирожки.

Припасы: Муки 1 ф., масла подсолнечнаго $\frac{1}{2}$ стакана, 5—6 шт. моркови.

Вообще можно готовить постные пироги, кулебаки и пирожки съ чѣмъ вы пожелаете и по тѣмъ же (правиламъ какъ мы описали въ отдѣлѣ о приготовленіи скоромнаго тѣста, но очень естественно, что скоромное масло замѣняется въ постныхъ пирогахъ прованскимъ, подсолнечнымъ или другимъ какимънибудь постнымъ масломъ, а сметана и яйца не кладутся совсѣмъ. Постное тѣсто въ особенности хорошо, если для приготовленія его берутъ хорошее прованское или горчичное масло.

686. Постные соусы.

Для приготовленія этихъ соусовъ лучше всего употреблять прованское, миндальное, орѣховое или свѣжее подсолнечное масло.

687. Приготовление постнаго бѣлаго соуса. *)

Этотъ соусъ представляетъ собой, такъ сказать, „основной“, т. е. такой, которымъ заправляются всѣ другіе.

Налейте въ кастрюлю три ложки какогонибудь постнаго масла, добавьте туда-же полстакана муки, поставьте на плиту и мѣшая поджарьте немного, а затѣмъ, не переставая мѣшать, разведите, подливая понемногу, двумя съ половиною стаканами рыбнаго или грибнаго бульона, или же взвару изъ кореньевъ и въ такомъ количествѣ, чтобы соусъ вышелъ въ родѣ жидкой сметаны, вскипятите и процѣдите сквозь сито, а затѣмъ добавьте соку изъ лимона, или нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ безъ зеренъ, или яблочный сокъ или же пять, шесть мелко нашинкованныхъ шампиньоновъ.

Для заправки красныхъ соусовъ надо брать жженный сахаръ.

*) Этотъ соусъ представляетъ собой, такъ сказать, „основной“, т. е. такой, которымъ заправляются всѣ другіе.

688. Бѣлый рыбный соусъ.

Разотрите до бѣла ложку прованскаго или другого какого нибудь постнаго масла съ ложкою-же муки и разведите двумя стаканами рыбнаго бульона, добавьте ложку каперсовъ, $\frac{1}{2}$ ложечки толченаго сахара и столько же соли, а затѣмъ выжмите туда-же сокъ изъ одного лимона и, поставивъ на плиту, непрерывно мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, но при этомъ не давайте кипѣть.

Припасы: масла и муки по 1 ложкѣ, 2 стакана рыбнаго бульона, рыбы для приготовленія бульона 1 ф., каперсовъ столовую ложку, сахара толчен. и соли по $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки, сокъ изъ одного лимона, зелени петрушки или укропа 1 ложечку.

689. Соусъ съ шампиньонами.

Вымыть, обчистить и нашинковать какъ можно мельче десять, пятнадцать шампиньоновъ, вскипятить ихъ въ небольшомъ количествѣ воды съ добавленіемъ въ нее винограднаго уксуса, затѣмъ растереть до бѣла полторы ложки муки съ такимъ-же количествомъ масла и развести двумя стаканами рыбнаго бульона и вылить въ него шампиньоны вмѣстѣ съ водою, въ которой они варились, поставить затѣмъ кастрюлю на плиту и мѣшать до тѣхъ поръ, пока все не загустѣетъ, а затѣмъ добавитъ сока изъ полъ-лимона и вскипятите еще одинъ разъ, а при подачѣ на столъ посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Припасы: 10 шампиньоновъ, хорошаго винограднаго уксуса одну ложку, муки и масла по $1\frac{1}{2}$ ложки, рыбнаго бульона два стакана, соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона, нарезанной мелко зелени петрушки или укропа $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки.

690. Соусъ красный къ рыбѣ.

Поджарьте въ маслѣ полную ложку муки и тщательно смѣшайте ее съ двумя ложками подсолнечнаго или другого какого нибудь масла, разведите рыбнымъ бульономъ въ такой степени, чтобы всего вышло около двухъ съ половиною стакановъ соуса, вскипятите, добавьте приготовленнаго жаренаго сахара, вскипятите, процѣдите, влейте лимоннаго

сока, добавьте полную ложку каперсовъ и половину ложки нашинкованныхъ вдоль карришоновъ или же полную ложку маринованныхъ грибовъ, $\frac{1}{2}$ лимона нашинкованнаго тоненькими ломтиками и два—три куса истолченаго сахара, все это вскипятить еще разъ и горячимъ облить рыбу или что будетъ надо.

691. Бѣлый соусъ для цвѣтной капусты.

Поджарьте въ маслѣ немного муки и разведите водою, въ которой варилась цвѣтная капуста, а затѣмъ вскипятите, влейте ложечку лимоннаго сока, добавьте ложечку толченаго сахара и посолите по вкусу, а передъ подачею на столъ размѣшайте и вылейте въ соусникъ.

692. Соусъ постный прованскій.

Положите въ салатникъ ложку хорошей уже приготовленной горчицы, добавьте въ нее $\frac{1}{2}$ ложечки соли и мѣшая ее непрерывно въ одну и ту-же сторону, прибавляйте постепенно понемногу прованскаго масла, а затѣмъ точно также и уксуса, послѣ этого снова уксуса и т. д. до тѣхъ поръ, пока соуса не будетъ вполне достаточно, а тогда посыпьте его сверху половиной чайной ложечки нарубленной зелени петрушки или укропа.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. прованскаго масла, 1 ложку горчицы, $\frac{1}{8}$ ф. уксуса, 1 ложечку толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ лож. соли.

693. Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Нарѣжьте нѣсколько огурцовъ тоненькими продолговатыми частицами, а затѣмъ вскипятите одну ложку поджаренной муки съ двумя ложками подсолнечнаго, или другого какого нибудь постнаго масла и съ двумя стаканами рыбнаго бульона, въ который надо прибавить $\frac{1}{2}$ ложечки мелко изрубленной зелени петрушки и $\frac{1}{2}$ стакана огуречнаго рассола, по желанію-же можно прибавить еще немного жаренаго сахара. Все это хорошенько вскипятить.

694. Соусъ изъ селедки.

Вымойте, какъ слѣдуетъ быть, одну хорошую голландскую селедку, снимите ее съ костей, выберите самымъ тщатель-

нымъ образомъ всѣ мелкія косточки и изрубите ее съ одною луковицею; смѣшайте три ложки постнаго масла (по желанію) съ ложкою муки, поджаренной особо въ маслѣ и съ селедкой и лукомъ, поджарьте, добавьте два съ половиною стакана рыбнаго бульона и немного лимоннаго сока, вскипятите, процѣдите и облейте приготовленное кушанье.

695. Соусъ горчичный.

Заварите двумя стаканами воды, вскипяченной вмѣстѣ съ лукомъ и кореньями, ложку горчицы, полъ-ложки муки и $1\frac{1}{2}$ ложки подсолнечнаго или другого какого нибудь масла, размѣшайте до гладкости, вскипятите и процѣдите, добавьте полстакана винограднаго вина и положите два, три тоненькихъ ломтика лимона (безъ зеренъ), ложечку мелкаго сахара и двѣ ложки каперсовъ. Все это вскипятить и облить рыбу.

696. Соусъ кислосладкій.

Прожарьте хорошенько въ трехъ ложкахъ масла двѣ ложки муки, разведите рыбнымъ бульономъ или водою, или взваромъ воды съ лукомъ, кореньями и спеціями, добавьте жженого сахара, вскипятите нѣсколько разъ, процѣдите, влейте рюмку винограднаго вина, положите двѣ ложечки мелкаго сахара, ложечку лимоннаго сока и $\frac{1}{2}$ стакана обвареннаго кипяткомъ кишмиша и вскипятите все еще разъ.

697. Соусъ для спаржи.

Разведите стаканомъ воды $1\frac{1}{2}$ ложки муки и $1\frac{1}{2}$ ложки постнаго масла, вскипятите, влейте $1\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго винограднаго вина и сока, выжатаго изъ половины лимона, добавьте двѣ ложечки мелкаго сахара, вскипятите и процѣдите и облейте этимъ спаржу или подайте его отдѣльно въ соусникѣ.

698. Кислосладкій луковный соусъ.

Поджарьте съ двумя ложками масла уже поджаренной муки и разведите ее двумя стаканами воды, въ которой надо предварительно отварить три мелко нашинкованныхъ луковицы, добавьте уксуса, немного соли и жженого сахара. Вскипятите все это, протрите сквозь сито и всыпьте зелени.

699. Лимонный соусъ.

Смѣшайте $\frac{1}{2}$ стакана муки съ тремя ложками масла и разведите двумя съ половиною стаканами бульона, положите лимонной цедры и хорошенько вскипятите, а затѣмъ процѣдите, добавьте лимоннаго сока, выжатаго изъ $\frac{1}{2}$ лимона, рюмку бѣлаго хересу, полторы чайныхъ ложечки мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ ложечки соли и, размѣшавъ все вмѣстѣ, подогрейте и употребляйте въ дѣло.

700. Соусъ изъ хрѣна.

Чайную ложечку муки и ложку постнаго масла вскипятите съ двумя стаканами рыбнаго бульона, добавьте въ этотъ взваръ шесть ложекъ тертаго хрѣна и тоненькій ломтикъ лимона (безъ зеренъ), подогрейте все это какъ можно лучше, но не давайте кипѣть.

701. Грибной соусъ.

Вскипятите двѣ ложки поджаренной муки въ трехъ ложкахъ масла и разведите двумя стаканами грибнаго бульона, вскипятите раза два или три, добавьте мелко нашинкованныхъ грибовъ, посолите по вкусу, положите ложечку толченаго сахара, немного лимоннаго сока и зелени.

702. Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ.

Отварите сушеныхъ грибовъ и когда грибы сварятся, выньте ихъ изъ отвара, нашинкуйте потоньше и спассируйте на постномъ маслѣ, а грибной отваръ процѣдите и разведите имъ приготовленную красную пассировку. Затѣмъ доведите этотъ соусъ на огнѣ, непрерывно помѣшивая, до густоты жидкой сметаны, процѣдите, положите въ него нашинкованные и спассированные грибы, посолите по вкусу, посыпьте толченымъ перцемъ и влейте ложечку лимоннаго сока.

Припасы: муки $\frac{1}{2}$ стак., масла постнаго $\frac{1}{8}$ ф., грибнаго бульона $2\frac{1}{2}$ стак., перцу $\frac{1}{2}$ ложечки (толченаго), $\frac{1}{2}$ лимона (на сокъ).

703. Соусъ бордлезъ.

Очистивъ коренья, нарежьте ихъ маленькими кубиками, нашинкуйте немного лука и отколеруйте въ сотейникѣ про-

ванское масло, а когда оно нѣсколько зарумянится, то положите въ него всѣ приготовленные коренья и лукъ и спассируйте еще разъ до золотистаго цвѣта. Добавьте въ сотейникъ консервовъ пюре изъ томатовъ и спассируйте снова немного. Послѣ этого влейте по $\frac{1}{4}$ стакана сотерна и мадеры, закройте крышкою и нѣсколько уварите, а затѣмъ посолите по вкусу, добавьте щепотку кайенскаго перца и нарубленной зелени петрушки и укропа. Этотъ соусъ подаютъ къ ракамъ а ля-бордолезъ.

Припасы: кореньевъ: петрушки, сельдерея, порея, моркови, пастернака по 1 шт., луку $\frac{1}{2}$ головки, $\frac{1}{4}$ ф. томата, сотерна и мадеры по $\frac{1}{4}$ стакана, $\frac{1}{2}$ ложечки зелени петрушки или укропа, $\frac{1}{8}$ ф. масла, кайенскаго перца щепотку и $\frac{1}{2}$ ложечки соли.

704. Соусъ съ каперсами.

Положите въ кастрюлю ложку прованскаго масла и столько же муки, размѣшайте и добавьте $\frac{1}{2}$ стакана воды, поставьте кастрюлю на огонь и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ, тогда отставьте съ огня, добавьте ложечку лимоннаго сока, соли по вкусу, ложку каперсовъ, немного рубленной зелени петрушки или укропа, перемѣшайте и подавайте отдѣльно къ отварной рыбѣ въ соусникѣ.

Припасы: Ложку масла, 2 ложки муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ложки каперсовъ.

705. Горчичный соусъ для селедки.

Возьмите въ салатникъ ложечку свѣже-заваренной горчицы, немного соли и нѣсколько капель прованскаго масла и размѣшайте все это, а когда горчица загустѣетъ, добавьте $\frac{1}{4}$ ложечки хорошаго винограднаго уксуса и столько же масла и сдѣлайте соусъ довольно жидкій.

Припасы: Чайную ложечку горчицы, 2 стол. ложки масла, ложку хорошаго винограднаго уксуса.

706. Соусъ постный горячій.

Запассируйте на прованскомъ маслѣ немного муки и разведите водою или сокомъ того, для чего онъ предназначается, т. е. сокомъ изъ-подъ грибовъ, спаржи, гороха, бобовъ,

капусты и пр., скипятите, влейте немного лимоннаго сока, посолите по вкусу и посыпьте щепоткой мускатнаго орѣха.

707. Соусъ ремуладъ по провансальски.

Обланжируйте въ водѣ зеленаго эстрагона, кервеля, укропа и зеленаго лука и отожмите все это до суха и изрубите помельче, а затѣмъ выложите въ каменную ступку шесть столовыхъ ложекъ всей этой зелени, ложку каперсовъ, ложку корнишоновъ и восемь анчоусовъ, снятыхъ съ костей, истолките все это и изотрите деревяннымъ пестикомъ такимъ образомъ, чтобы образовалась однообразная масса, къ которой и прибавьте постепенно и по-немногу прованскаго масла и винограднаго уксуса въ такомъ количествѣ, сколько вы желаете имѣть соуса.

Припасы: Эстрагону, кервеля, укропа и зеленаго лука по 1 лоту, каперсовъ ложку, корнишоновъ ложку, 8 анчоусовъ, прованскаго масла $\frac{1}{4}$ ф., хорошаго винограднаго уксуса $1\frac{1}{2}$ ложки.

708. Соусъ ремуладъ изъ зелени по русскѣи.

Обланжирите зеленый лукъ, эстрагонъ и кервель и, изрубивъ мелко, выложить въ фаянсовую чашку, добавить рубленныхъ шампиньоновъ и ложку постнаго краснаго соуса, а затѣмъ влить уксуса и прованскаго масла, положить соли по вкусу, посыпать перцемъ и тщательно размѣшать, а передъ употребленіемъ добавить еще ложку эссенціи изъ шпината и снова размѣшать.

Припасы: Лука зеленаго, эстрагона и кервеля по 1 лоту, 6 шампиньоновъ, $1\frac{1}{2}$ стакана постнаго краснаго соуса, перца $\frac{1}{2}$ чайн. ложечки, ложку шпинатной эссенціи.

709. Хрѣнъ для холоднаго.

Положите въ салатникъ $\frac{1}{4}$ ф. натертаго какъ можно мельче хрѣна, посолите и разведите прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ уксусомъ и водою, и мѣшайте непрерывно до тѣхъ поръ, пока хрѣнъ не загустѣетъ и масло не будетъ отдѣляться. Можно посыпать сверху $\frac{1}{2}$ чайной ложечки нарубленной зелени петрушки и укропа.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. хрѣна, $\frac{1}{4}$ ф. прованскаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. уксуса, воды $\frac{1}{4}$ ф.

Овощи и зелень.

710. Спаржа под сухарным соусом.

Отберите и отварите в соленой водѣ нужное количество спаржи и, подавая на столъ, выложите на горячее блюдо, облейте соусомъ изъ орѣховаго масла, смѣшаннаго съ толчеными сухарями.

711. Капуста фаршированная.

Возьмите довольно мягкій кочанъ капусты, отдѣлите отъ него все листья, кромѣ зеленыхъ, которые надо отбросить. Положите бѣлыя листья вѣ миску и обдайте ихъ кипяткомъ, а затѣмъ дайте имъ немного постоять и когда они сдѣлаются довольно мягки, начинайте каждый листъ вѣ отдѣльности фаршемъ (по вашему желанію), свертывайте его и, перевязавъ ниткою, поджаривайте на сковородѣ вѣ горчичномъ маслѣ, а затѣмъ осыпьте сверху толчеными сухарями и подавайте.

Фаршъ можно приготовить изъ риса, развареннаго вѣ водѣ и смѣшаннаго съ $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ мелко нашинкованныхъ, отваренныхъ и поджаренныхъ вѣ маслѣ, вмѣстѣ съ изрубленной мелко луковицею.

712. Солянка изъ кислой капусты.

Поджарьте вѣ трехъ ложкахъ постнаго масла мелко нашинкованную луковицу, вымойте 1— $1\frac{1}{2}$ ф. кислой нашинкованной капусты, выжмите ее и положите вѣ кастрюлю, гдѣ поджаривался лукъ, размѣшайте самымъ тщательнымъ образомъ и, накрывъ кастрюлю крышкою, поставьте на плиту, а черезъ $\frac{1}{4}$ часа добавьте вѣ капусту два очищенныхъ яблока и продолжайте тушить вмѣстѣ съ капустою, мѣшая почаще для того, чтобы не пригорѣло, а затѣмъ подправьте $\frac{1}{2}$ ложечкою муки, размѣшайте снова и переложите на сотейникъ вѣ слѣдующемъ порядкѣ: рядъ капусты, рядъ жарѣнныя сваренной рыбы (по желанію), посыпанной сверху перцемъ и зеленью, сверху опять рядъ капусты, а сверху ее положить нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ соленыхъ очищенныхъ огурцовъ, корншоновъ, нѣсколько оливокъ, сня-

тыхъ съ костей, отваренныхъ или маринованныхъ грибовъ и маринованныхъ вишенъ; полить это сверху сокомъ, вѣ которомъ варилась рыба, и поставить вѣ печь, гдѣ и оставить до тѣхъ поръ, пока не заколеруется, а передъ подачей на столъ осыпать слегка толчеными сухарями.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты, 1— $1\frac{1}{2}$ ф. рыбы (осетрины, севрюги, бѣлуги), 2 луковицы, 2 яблока кислыхъ, муки $\frac{1}{2}$ ложки, 3 огурца, 10 корншоновъ, 10 оливокъ, 8 грибовъ, 1 ложку маринованныхъ вишенъ, $\frac{1}{2}$ ст. масла, два сухаря, $\frac{1}{2}$ ложечки чайн. толченаго перца.

713. Жаренные шампиньоны.

Нарѣжьте толстыми кружочками желаемое количество, хорошо вымытыхъ вѣ водѣ, шампиньоновъ, разложите ихъ на столѣ, посолите и обсыпьте мукою, а одновременно съ этимъ разогрѣйте на сковородкѣ $\frac{1}{4}$ ф. подсолнечнаго или другого какого набудъ масла, выложите на него шампиньоны и обжарьте ихъ такъ на огнѣ, чтобы грибы зарумянились съ обѣихъ сторонъ, а затѣмъ при подачѣ на столъ выложите ихъ на блюдо и подавайте горячими.

Припасы: 20—25 шт. шампиньоновъ, $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла.

714. Бобы бѣлые съ соусомъ.

Переберите, вымойте и сложите вѣ кастрюлю 2 стакана бѣлыхъ бобовъ, влейте вѣ нее бутылку воды, посолите, добавьте очищенную луковицу и $\frac{1}{2}$ ложечки нарубленной зелени петрушки и укропу и, закрывъ кастрюлю крышкою, варите на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока бобы не сварятся совершенно и бульонъ не выварится до конца, а тогда выньте лукъ и зелень, а вмѣсто нихъ положите вѣ кастрюлю ложку муки и влейте ложку масла и размѣшавъ, поджарьте все, а затѣмъ разведите бульономъ изъ подбобовъ. Вылейте соусъ на бобы и, размѣшавъ еще разъ, посыпьте сверху мелко нарубленной зеленью петрушки и, передъ подачей на столъ, выложите на блюдо.

Припасы: 2 стакана бѣлыхъ бобовъ, $\frac{1}{8}$ ф. подсолнечнаго или другого какого нибудъ постнаго масла, ложку муки и 1 луковицу.

715. Цвѣтная капуста.

Очистите сколько надо цвѣтной капусты, положите ее въ кастрюлю, налейте холодною водою, а за полчаса до подачи на столъ, слейте эту воду, налейте кастрюлю соленымъ кипяткомъ, поставьте ее на огонь и уварите до мягкости, а затѣмъ откиньте на рѣшето, дайте водѣ совершенно стечь и подавайте на блюдѣ. Соусъ подается отдѣльно.

Припасы: 3—4 небольшихъ головки цвѣтной капусты и соусъ.

716. Грибная селянка.

Очистите и вымойте нужное количество грибовъ, нарѣжьте ихъ ломтиками, сложите на масло въ кастрюлю и, покрывъ ее крышкою, поставьте на плиту на легкій огонь, а между тѣмъ очистите соленые огурцы и картофель, нашинкуйте ихъ тоненькими ломтиками и, когда грибы хорошо поджарятся, налейте столько кипятку, сколько вы желаете имѣть супу, и положите въ него приготовленные картофель и огурцы, а также немного зеленого луку и петрушки и варите до тѣхъ поръ, пока картофель и огурцы не сварятся, а затѣмъ нашинкуйте помельче луковицу и поджарьте ее въ кастрюлѣ въ маслѣ, а когда она нѣсколько заколеруется, то добавьте къ ней ложку муки, размѣшайте хорошенько и, разведя грибнымъ бульономъ, вылейте въ приготовленный супъ и прокипятите, а затѣмъ посолите по вкусу, посыпьте перцемъ и положите рубленной зелени петрушки.

Припасы: грибовъ $1\frac{1}{2}$ ф., 4 огурца, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 5—6 картофелинъ, $\frac{1}{2}$ ложечки зелени петрушки, ложку муки.

717. Жареная тыква.

Нарѣжьте кусками (не особенно толстыми) очищенную отъ верхней корки $\frac{1}{4}$ тыквы, обваляйте каждый кусочекъ въ мукѣ и обжарьте его на сковородѣ на маслѣ, такимъ образомъ, чтобы кусочки подрумянились съ обѣихъ сторонъ, переложите на листъ и поставьте въ умирѣнно горячую печь, а когда она дойдетъ, то выложите на блюдо.

Припасы: $\frac{1}{4}$ часть тыквы, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 ложки муки.

718. Грибы по-итальянски.

Вымыть, очистить и запанеровать въ муку грибы и обжарить ихъ съ обѣихъ сторонъ до колера на сковородкѣ въ прованскомъ маслѣ, а между тѣмъ нашпиковать какъ можно мельче половинку чеснока, положить его въ кастрюлю, залить прованскимъ масломъ и запассировать, а когда грибы будутъ готовы, выложить ихъ (рядъ) на блюдо, залить немного прованскимъ масломъ съ чеснокомъ, выложить второй рядъ грибовъ и полить опять масломъ и когда такимъ образомъ всѣ грибы будутъ выложены, поставить блюдо минутъ на десять въ горячую печь и подливать немного гласа, подавать на столъ прямо на блюдѣ.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. грибовъ, $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла, $\frac{1}{4}$ часть чеснока.

719. Грибы сушеные жареные въ постномъ маслѣ.

Сварите сколько надо сушеныхъ грибовъ и когда они будутъ совершенно готовы, выньте ихъ изъ бульона, очистите какъ слѣдуетъ быть, обровняйте и разложите на столъ, посолите и запанеруйте въ муку. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи на столъ, запанеруйте въ постный кляръ и тертый хлѣбъ, сложите на разогрѣтое прованское масло на сковороду и обжарьте до колера съ обѣихъ сторонъ, для чего переворачивайте ихъ нѣсколько разъ ложкою.

Припасы: Сушеныхъ грибовъ $\frac{1}{2}$ ф., прованскаго или другого какого нибудь масла повашему желанію $\frac{1}{4}$ фунта, соли $\frac{1}{2}$ ложечк.

720. Приготовление постнаго кляра.

Стаканъ воды или пива, ложку прованскаго масла и полъ-ложечки соли, размѣшать такимъ образомъ, чтобы образовалась масса въ родѣ полужидкаго отѣста.

721. Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ и соусомъ.

Возьмите нужное количество рѣпы, срѣжьте у ней отропки, облейте и отварите въ водѣ, а затѣмъ срѣжьте вер-

хушку, выберите осторожно середину изъ каждой рѣпы, разотрите ее съ двумя ложками орѣховаго или подсолнечнаго масла, добавьте $\frac{3}{4}$ стакана натертой сухой булки, полъ-ложечки соли, двѣ ложечки толченаго сахара и щепотку мускатнаго орѣха, $\frac{1}{2}$ стакана отборной и отваренной кипяткомъ коринки и $\frac{2}{3}$ стакана винограднаго бѣлаго вина. Размѣшайте все это, нафаршируйте рѣпу и накройте каждую сръзанной съ нея верхушкою, а затѣмъ смажьте сверху медомъ, размѣшаннымъ съ водою. Осыпьте толчеными сухарями и поставьте въ печь.

722. Картофель, фаршированный грибами.

Очистите и отварите $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. свѣжихъ или сухихъ бѣлыхъ грибовъ, а затѣмъ изрубите ихъ какъ можно мельче, а между тѣмъ поджарьте въ двухъ, трехъ ложкахъ масла два корешка мелко нашинкованнаго порея и смѣшайте съ грибами, добавьте $\frac{1}{2}$ натертаго сухого бѣлаго хлѣба и три ложки грибнаго бульона и размѣшайте. Затѣмъ возьмите очищеннаго и вымытаго крупнаго картофеля, вырѣжьте у него какъ можно осторожниѣ средину, нафаршируйте ихъ грибнымъ фаршемъ, накройте каждую картофелину его-же сръзанной верхушкою, уложите его въ кастрюлю, облейте грибнымъ бульономъ и уварите до мягкости.

Припасы: $\frac{1}{4}$ сушеныхъ грибовъ, 3 ложки масла подсолнечнаго, $\frac{1}{2}$ бѣлаго хлѣба, 1 ф. картофеля.

723. Картофельные крокеты.

Очистите и отварите 2 фунта картофеля и, сливъ съ него воду, разомните еще въ горячемъ состояніи деревяннымъ пестикомъ, добавьте $\frac{1}{2}$ стакана муки, посолите по вкусу и сдѣлайте крокеты, т. е. продолговатые пирожки, обваляйте ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и поджарьте ихъ въ маслѣ на сковородѣ такимъ образомъ, чтобы обѣ стороны ихъ подрумянились; подавая къ столу, облить ихъ какимъ нибудь соусомъ *).

Припасы: Картофелю 2 фунта, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 стакана толченыхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана подсолнечнаго масла.

*) Грибнымъ соусомъ, соусомъ изъ селедки, кисло сладкимъ съ изюмомъ соусомъ. Ихъ можно подавать также и съ зеленымъ горошкомъ, который нужно отварить отдѣльно въ соленой водѣ.

724. Зеленый сушеный горошекъ.

Переберите $\frac{1}{2}$ ф. сушеннаго горошка, вымойте его, сложите въ кастрюлю, налейте водою настолько, чтобы она покрывала горошекъ и поставьте варить на легкій огонь, а когда закипитъ, посолите по вкусу, положите луковицу и одинъ сушеный грибочекъ, ложечку мелкаго сахара и затѣмъ варите на легкомъ огнѣ до готовности, добавьте чайную ложечку муки, которую надо предварительно тщательно растереть съ полъ-ложкой прованскаго масла, вскипятите и подавайте.

Подавайте съ жаренымъ картофелемъ, съ грибными или рыбными котлетами.

Припасы: Сушеннаго зеленаго горошка $\frac{1}{2}$ ф., луковицу, грибъ сушеный, 1—2 куса сахара, $\frac{1}{2}$ ложки прованскаго масла.

725. Чечевица съ гренками.

Переберите и перемойте 1 ф. чечевицы и отварите, добавьте двѣ очищенныя луковицы и морковь, посолите по вкусу и уварите до готовности, а затѣмъ откиньте на рѣшето и дайте водѣ хорошенько стечь, а между тѣмъ поджарьте одну мелко изрубленную луковицу въ трехъ ложкахъ масла, смѣшайте ее хорошенько съ приготовленною чечевицею, посолите, посыпьте перцемъ и мускатнымъ (толченымъ) орѣшкомъ, влейте ложку уксусу, тщательно размѣшайте и, выложивъ на блюдо, подавайте съ гренками.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. чечевицы, 2 луковицы, морковь, 3 ложки подсолнечнаго масла, $\frac{1}{4}$ ложечки толченаго перца, ложку хорошаго винограднаго уксуса.

726. Жареные грузди.

Вымочите 1— $1\frac{1}{2}$ ф. груздей, осушите, обваляйте слегка въ мукѣ, поджарьте въ маслѣ ($\frac{1}{4}$ стак.). Подаютъ къ жареной рыбѣ.

Припасы: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. груздей, масла подсолнечнаго $\frac{1}{2}$ ф., муки $\frac{1}{2}$ ф.

727. Грибной винигретъ.

Возьмите соленыхъ грибовъ разнаго сорта, сварите ихъ, нарежьте на части и выложите на середину круглаго блюда въ перемежку одинъ сортъ съ другимъ и облейте ихъ слѣдующимъ соусомъ: разотрите $\frac{1}{8}$ ф. прованскаго масла съ ложечкою соли и двумя ложечками сахара, прибавьте ложечку уже готовой горчицы, $\frac{1}{4}$ ложечки толченнаго перца, разбавьте все это немного водой пополамъ съ уксусомъ и добавьте еще двѣ ложки капорцовъ и ложечку нашинкованнаго зеленого лука.

Припасы: Различныхъ грибовъ по $\frac{1}{3}$ ф.; $\frac{1}{4}$ ф. прованскаго масла; 2 ложечки мелкаго сахара; ложечку готовой горчицы, капорцовъ $\frac{1}{2}$ баночки и два гнѣзда зеленого лука.

Постные пудинги, ватрушки и сладкія кушанья.

728. Шарлотка изъ яблокъ.

Возьмите бѣлый хлѣбъ (французскій), сотрите съ него теркой всю корку, а оставшуюся мякоть нарежьте ломтиками, смочите ихъ виномъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, осыпьте слегка корицею и высушите въ духовомъ шкафу, а затѣмъ, когда они высохнутъ, обложите ими дно и бока кастрюли, обмазанной масломъ, а между тѣмъ очистите десятокъ яблокъ и, вырезавъ у нихъ сердцевинны, нашинкуйте какъ можно мельче, наполните ими середину кастрюли, обложенную внутри гренками, и каждый рядъ этихъ яблокъ пересыпайте сахаромъ съ корицею и вливайте постепенно и понемногу вина, смѣшаннаго съ сахаромъ, накройте такими-же гренками, а затѣмъ крышкою, на которую положите немного горячихъ угольевъ и посадите въ печь. Когда же надо будетъ подавать къ столу, выложите поосторожнѣе на блюдо.

Припасы: 1 бѣлый (французскій) хлѣбъ, 10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахара; $\frac{1}{2}$ стакана хереса или понерифа; толченой корицы 1 ложечку.

729. Яблочная шарлотка изъ чернаго хлѣба.

Очистите въ кастрюлю 8 крупныхъ яблокъ, вырежьте ихъ сердцевинны и нашинкуйте ломтиками, добавьте въ нее $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахара, $\frac{1}{8}$ ф. каринки, $\frac{1}{2}$ чайныхъ ложечки корицы, пять, шесть мелко нашинкованныхъ и истолченныхъ горькихъ миндалинъ, нашинкованной апельсиновой корки и неполный стаканъ хереса. Накройте кастрюлю крышкою и немного тушите на легкомъ огнѣ, но такъ, чтобы яблоки не разварились, а между тѣмъ разотрите около полуфунта кусочковъ хлѣба (чернаго или кисло сладкаго) вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла, добавьте пять шт. нашинкованнаго и истолченнаго горькаго миндаля, лимонной цедры со $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, ложечку толченой корицы, три гвоздички и $\frac{1}{2}$ стручка ванили. Обмажьте форму ложечкою прованскаго масла, осыпьте ее просѣянными сухарями изъ чернаго хлѣба, выложите въ форму половину всей массы изъ чернаго хлѣба, затѣмъ яблоки, сверху снова хлѣбъ и поставьте ее на одинъ часъ въ ночь или духовой шкафъ, гдѣ и переворачивайте форму для того, чтобы шарлотка заколеровалась со всѣхъ сторонъ.

Припасы: 8 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ ф. каринки, ложечку толченой корицы, $\frac{1}{2}$ часть ванильнаго стручка, горькаго миндаля 8—10 шт., стаканъ хереса, 1 хлѣбъ бѣлый, $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, апельсиновой корки $\frac{1}{8}$ фунта.

730. Компотъ изъ апельсиновъ.

Очистить какъ слѣдуетъ быть апельсины и снять съ нихъ всю бѣлую кожицу, раздѣлить на дольки, выбрать изъ нихъ косточки, сложить на тарелку, пересыпать слегка толченными сахаромъ и вынести на холодъ, а между тѣмъ положить въ кастрюлю $\frac{1}{3}$ ф. сахара, добавить три ложки воды, прибавить цедру, снятую съ одного апельсина, и поставить на плиту на небольшой огонь, а когда сиропъ хорошенько прокипитъ и загустѣетъ, то выньте цедру и остудите. По-

давая на столъ, выложите приготовленные такимъ образомъ апельсины на блюдо и полейте ихъ сиропомъ.

Припасы: 6—8 апельсинъ, 2 ф. сахару мелкаго.

731. Пирогъ изъ цѣлыхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою.

Очистите десятокъ яблокъ, вырѣжьте у нихъ сердцевинъ, вскипятите раза два въ водѣ, откиньте на рѣшето, дайте водѣ стечь, остудите и нафаршируйте ихъ толченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и мелкимъ сахаромъ, или-же просто нафаршируйте ихъ вареньемъ.

Выложите ихъ на блюдо и покройте яблочною массою, приготовленную изъ пяти яблокъ, которые надо испечь и, не давая имъ остыть, протереть сквозь сито и добавивъ въ это пюре полстакана мелкаго сахара, растереть до бѣла, а затѣмъ поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ печь или духовой шкафъ.

Припасы: 10 большихъ яблокъ, $\frac{1}{2}$ стакана миндаля и $\frac{1}{2}$ стакана изюма, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, или $\frac{1}{2}$ фунта варенья.

732. Желе изъ лимоновъ.

Положите въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара, влейте въ нее два стакана или немного болѣе кипятку и поставьте на плиту на небольшой огонь, а между тѣмъ срѣжьте цедру съ двухъ лимоновъ, и когда сиропъ скипитъ, снимите кастрюлю съ огня, добавьте цедры, накройте кастрюлю крышкою и дайте постоять въ теченіи нѣсколькихъ минутъ, одновременно съ этимъ расщипите помельче $1\frac{1}{2}$ —2 лота рыбьяго клея, положите его въ кастрюлю, влейте немного воды, варите на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не разварится, тогда вылейте приготовленный сиропъ и добавьте половину чайной ложечки лимоннаго сока, размѣшайте все, процѣдите сквозь салфетку и, выливъ все въ форму, застудите на льду. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, обмокните форму на нѣсколько секундъ въ теплую воду и выложите его на блюдо.

Припасы: 2 лимона, $\frac{1}{2}$ ф. муки, рыбнаго клея и $\frac{1}{2}$ ф. сахара.

733. Яблочный пирогъ а-ля-ренъ.

Замѣсите тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, рюмки рома, ложки толченаго сахара и ложки прованскаго масла. Вымѣсите какъ можно лучше, чтобы это тѣсто не приставало къ рукамъ и затѣмъ раскатайте какъ можно тоньше и вырѣжьте выемкой два одинаковыхъ по величинѣ кружка и положите одинъ изъ нихъ на дно формы, а изъ остальнаго тѣста вырѣжьте полоску въ размѣръ ширины боковъ формы и обложите ей внутреннюю стѣнку (по окружности) формы и наполните середину ея яблоками, которые надо приготовить такимъ образомъ: нарѣзать въ кастрюлю помельче 8—10 очищенныхъ яблокъ (безъ сердцевинъ), положить полную ложку мелко нашинкованной апельсиновой корки, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, влейте $\frac{1}{2}$ стакана винограднаго вина по желанію, смѣшать все вмѣстѣ, закрыть кастрюлю крышкою и потушить въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа на легкомъ огнѣ, или въ духовомъ шкафу, а затѣмъ добавьте $\frac{1}{2}$ стакана толченаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахара и двѣ ложки вишневаго или, по желанію, малиноваго варенья, все это перемѣшать и выложить, какъ сказано, въ форму, накрыть все другимъ кружкомъ тѣста, слѣпить края, посыпать сухарями съ сахаромъ и поставить на $1\frac{1}{2}$ часа въ печь.

Припасы: 6—8 яблокъ, рюмку рома, $\frac{1}{2}$ ст. изюма, $\frac{1}{2}$ стакана сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ стк. вишневаго и малиноваго варенья, около фунта муки, стаканъ мелкаго сахара, апельсиновой корки $\frac{1}{2}$ ф. фунта хорошаго прованскаго масла.

734. Компотъ изъ грушъ.

Скипятите воды, очистите нужное количество грушъ, и если они довольно велики, то разрѣжьте ихъ на двое, вырѣжьте ложечкою сердцевинъ съ зернышками, опустите въ кипятокъ, покройте кастрюлю крышкою и варите до тѣхъ поръ, пока груши не сдѣлаются совершенно мягкими, но,

однако, не давайте имъ развариться. Тогда переложите груши изъ большой кастрюли въ маленькую, выньте цедру, добавьте $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и влейте взвару, въ которомъ варились сперва груши, въ такомъ количествѣ, чтобы сахаръ могъ распуститься, покройте кастрюлю крышкою, поставьте ее снова на огонь и затѣмъ, когда сиропъ достаточно загустѣетъ, снимите его съ огня и остудите, а передъ подачей на столъ выложите груши на блюдо и полейте ихъ сиропомъ, въ которомъ они варились.

Припасы: 8 грушъ, четверть фунта сахару, цедры лимонной съ $\frac{1}{2}$ лимона.

735. Рисъ съ сиропомъ.

Разварите два стакана риса до разсыпчивости, откиньте на рѣшето и дайте водѣ хорошенько стечь, а затѣмъ положите въ него десять штукъ горькаго и $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, стаканъ мелкаго сахара и ложку мелко нашинкованной апельсинной корки и размѣшайте. Сложить въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ, а подавая на столъ, выложить на блюдо и облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ, или-же соусомъ съ ромомъ.

Припасы: 1 ф. риса, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, 10 шт. горькаго, апельсинной корки $\frac{1}{8}$ ф., стаканъ мелкаго сахара, сиропа $\frac{1}{2}$ ф.

736. Кремъ—самбукъ изъ яблокъ съ вареньемъ.

Очистите нужное количество яблокъ и сложите въ кастрюлю, а затѣмъ подлейте двѣ ложки воды, добавьте немного лимонной цедры, закройте кастрюлю крышкою и сварите на легкомъ огнѣ, а затѣмъ снимите съ огня и протрите сквозь сито; а между тѣмъ сварите въ отдѣльной кастрюлѣ два лота рыбьяго клея и процѣдите его сквозь сито въ обширную кастрюлю, добавьте туда пять ложекъ толченаго сахара и размѣшайте клей съ сахаромъ, а когда онъ загустѣетъ, добавьте еще пюре и мѣшайте снова, а затѣмъ продолжайте поступать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока кремъ не поднимется на столько, на сколько его нужно для того, чтобы наполнить всю форму, для чего при-

бавляйте постепенно по немногу сиропа отъ того варенья, которое предназначено для крема. Одновременно съ этимъ приготовьте форму и выложите на дно ея ягоды отъ варенья, а затѣмъ наполните всю форму кремомъ и застудите на льду.

Кремъ надо сбивать непрерывно въ холодномъ мѣстѣ, такъ какъ иначе онъ не поднимется какъ должно.

Припасы: 5—6 яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. рыбьяго клея, $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара, варенья, по желанію, $\frac{1}{2}$ ф.

737. Хворостъ.

Замѣсите тѣсто изъ одного фунта муки, $\frac{1}{8}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды и рюмки бѣлаго рома, выбейте его хорошенько до готовности, т. е. чтобы оно не приставало къ рукамъ и на немъ появились-бы пузырьки, а затѣмъ раскатайте какъ можно тоньше и нарежьте полосками въ три вершка длины и въ вершокъ ширины. Затѣмъ сдѣлайте по серединѣ каждой полоски небольшой продольный разрѣзъ и продѣньте въ него одинъ какой нибудь конецъ полоски, или-же сдѣлайте два разрѣза и просуньте въ каждый изъ нихъ по концу полоски. Вообще разнообразьте вырѣзки по своему желанію и вкусу. Послѣ этого налейте въ кастрюлю орѣховаго или горчичнаго, или-же прованскаго масла и раскалите его хорошенько и опускайте въ него сразу по четыре или по пяти завернутыхъ полосокъ, а какъ только они подрумянятся, вынимайте ихъ и выкладывайте на рѣшето, на которое нужно предварительно послать листъ чистой бѣлой пропускной бумаги и немедленно осыпать ихъ побольше толченымъ сахаромъ. Подавать, по желанію, съ какимъ нибудь вареньемъ.

Припасы: муки 1 ф., рому рюмку, мелкаго сахара $\frac{1}{8}$ ф., масла орѣховаго или горчичнаго 1 ф., варенья $\frac{1}{2}$ ф.

738. Миндальное бламанже.

Приготовьте изъ $\frac{1}{2}$ ф. миндаля молоко и добавьте въ него четверть фунта мелкаго сахара. Одновременно съ этимъ сварите полъ-осьмушки рыбьяго клея, а когда онъ разварится какъ слѣдуетъ быть, а сахаръ распустится въ миндальномъ молокѣ, то влейте клей въ это подсахаренное молоко, раз-

мѣшайте хорошенько, процѣдите сквозь салфетку, слейте въ форму и застудите на льду.

Припасы: полфунта сладкаго миндаля, пять шт. горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ фунта мелкаго сахара и полъ осьмушки рыбьяго клея, или взамѣнь его 10 листиковъ бѣлаго желатина.

739. Лимонное желе.

Сварите сиропъ изъ одного фунта сахара и когда онъ будетъ готовъ, снимите его съ огня, сръжьте цедру съ четырехъ лимоновъ, добавьте ее въ сиропъ, покройте бумагою и дайте остынуть, затѣмъ выжать лимоннаго сока изъ одного лимона, добавить $\frac{1}{4}$ ф. сваренаго осетроваго клея, процѣдите сквозь салфетку, слить въ форму, застудить, выложить на блюдо и обложить вокругъ компотомъ или тѣмъ желе.

По этому же способу готовится желе съ апельсинною цедрою, ликерами и винами, любители добавляють въ это желе кромѣ того и мелко нашинкованную анжелику (зорю).

Припасы: 1 ф. сахара, 4 лимона, $\frac{1}{4}$ ф. клея.

740. Желе апельсинное съ фруктами.

Приготовьте сиропъ изъ одного фунта сахара и когда онъ будетъ готовъ, снимите его съ огня, сръжьте цедру съ четырехъ апельсиновъ, добавьте ее въ сиропъ, покрыть бумагою и поставить въ холодное мѣсто. Одновременно съ этимъ очистите апельсины отъ корки и бѣлой кожицы, покрывающей мякоть плодовъ, раздѣлите ихъ на дольки, вынуть изъ нихъ жилки и зерна, сложить на тарелку и выставить на ледъ, а когда сиропъ остынетъ, выжмите въ него соку изъ лимоновъ и апельсиновъ, влейте ложку рома и 4 лота развареннаго клея и процѣдите сквозь салфетку, а затѣмъ влейте въ форму и застудите, послѣ чего выложите рядъ приготовленныхъ апельсиновъ, залейте снова желе и продолжайте поступать такимъ образомъ, пока вся форма не будетъ полна. Когда застынетъ, то выложите на блюдо и обложите компотомъ изъ апельсиновъ.

Припасы: 1 ф. сахара, 4 апельсина, $\frac{1}{4}$ ф. осетроваго клея.

741. Компотъ изъ дыни.

Сръжьте съ дыни корку, а мякоть нарежьте на небольшіе кусочки, посыпьте полустаканомъ сахара, сложите въ какую нибудь глубокую посуду, накройте крышкою и, встряхнувъ нѣсколько разъ, чтобы всѣ кусочки обвалялись въ сахарѣ, поставьте въ холодное мѣсто. Послѣ этого сварите сиропъ изъ одного стакана сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды, хорошенько вскипятите, выложите куски дыни на глубокое блюдо, залейте горячимъ сиропомъ, остудите и подавайте.

Къ этому компоту многіе подаютъ толченый имбирь.

Припасы: небольшую зрѣлую дыню, сахара $1\frac{1}{2}$ стакана, бѣлаго толченаго имбиря ложечку.

742. Кисель изъ ягоднаго сока.

Отберите три стакана какихъ нибудь ягодъ (по желанію), вымойте ихъ, сложите ихъ въ каменную кастрюлю, залейте четырьмя стаканами холодной воды и прокипятите такъ, чтобы ягода уварилась до мягкости, а затѣмъ протрите ее сквозь сито и отмѣрьте изъ протертаго пять полныхъ стакановъ, изъ которыхъ четыре слейте въ кастрюлю и поставьте на плиту, всыпьте $\frac{1}{2}$ ф. сахара и, прибавивъ чайную ложечку лимоннаго сока, дайте закипѣть, а одновременно съ этимъ возьмите четыре столовыя ложки картофельной муки и разведите ее пятымъ стаканомъ ягоднаго отвара, а когда поставленный на плиту сокъ съ сахаромъ закипитъ, то вливайте въ него понемногу разведенную муку и мѣшайте непрерывно до тѣхъ поръ, пока кисель не закипитъ и не загустѣетъ. Тогда ополосните форму холодною водою, вылейте туда кисель и поставьте его въ холодное мѣсто, а подавая на столъ, выложите изъ формы по общимъ правиламъ.

Припасы: 3 стакана ягодъ, 4 стакана воды, сахара $\frac{1}{2}$ ф., картофельной муки $\frac{1}{4}$ ф., лимоннаго сока чайную ложку.

743. Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.

Разварите въ водѣ рисъ, добавьте въ него кусокъ корицы и лимонной цедры, откиньте на рѣшето и дайте водѣ стечь, а затѣмъ переберите черносливъ и изюмъ, отмѣрьте и того и другого по $\frac{1}{2}$ стакана, вымойте и обварите кипяткомъ и,

накрывъ бумагою, оставьте стоять до тѣхъ поръ, пока не остынетъ совершенно, тогда слейте еще разъ воду, смѣшайте черносливъ и изюмъ съ рисомъ, добавьте сахара, ванили и варенья безъ сока, или же одного лимоннаго сока, сполосните форму холодной водою и сложите въ нее все приготовленное и остудите. Подавать на блюдѣ, обливъ какимъ нибудь сиропомъ.

Припасы: 1½ стакана риса, кусокъ корицы, цедры съ половины лимона и ложечку лимоннаго сока, ½ стакана чернослива, ½ стакана изюма, ½ ст. варенья безъ сока и ¼ стакана сахара, ванили ⅓ стручка, сиропъ.

744. Ватрушки съ вареньемъ.

Приготовьте постное растворчатое тѣсто изъ двухъ стакановъ муки и когда оно поднимется во второй разъ, положите въ него ложку масла и размѣсивъ какъ слѣдуетъ быть, раскатайте тѣсто въ полпальца толщины, вырѣжьте выемкою кружки, положите на середину каждая ложечку варенья (безъ сиропа), загните края и защепите ихъ по окружности, а затѣмъ выложите на подмазанный масломъ листъ или противень, поставьте въ теплое мѣсто, а когда ватрушки нѣсколько поднимутся, проколите середину каждой изъ нихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ и, смазавъ края водою, поставьте въ горячую печку или духовой шкафъ, а когда они хорошо подрумянятся, посыпьте сверху мелкимъ сахаромъ и испеките до готовности.

Припасы: 1½ ф. муки, 2 зол. дрожжей, 2 л. масла (⅛ ф.), 2 ложки мелкаго сахара, ½ ф. варенья.

745. Клюквенный кисель.

Вымойте клюкву въ холодной водѣ, столките ее въ каменной ступкѣ и протрите сквозь сито, приливая постепенно воды для того, чтобы вышло всего пять стакановъ клюквеннаго морса. Отлейте изъ нихъ четыре стакана въ особенную фаянсовую или каменную кастрюлю, всыпьте въ нее ½ ф. сахара и опустите туда цедру, сѣзанную съ одного лимона и добавьте чайную ложечку лимоннаго сока, размѣшайте и поставьте варить до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, а одновременно съ этимъ возьмите полстакана

картофельной муки, разведите ее остальнымъ стаканомъ клюквеннаго морса и хорошенько размѣшайте для того, чтобы не было комковъ, а когда сиропъ хорошо закипитъ, то вливайте въ него по немногу и постепенно разведенную картофельную муку и непрерывно мѣшайте для того, чтобы не было комковъ и взваръ загустѣетъ совершенно ровно, послѣ этого дайте прокипеть еще два раза, затѣмъ снимите съ плиты, выньте цедру, ополосните холодной водою форму, выложите въ нее кисель и остудите. Подавать на блюдѣ, выложивъ кисель, по общимъ правиламъ, изъ формы.

Припасы: 1 ф. клюквы, воды 1½ бутылки, цедры съ одного лимона, мелкаго сахара ½ ф., картофельной муки ¼ ф., чайную ложечку лимоннаго сока.

746. Нуга (пластинки) изъ миндаля. *)

Отберите и очистите ¼ ф. сладкаго миндаля, положите его въ большой стаканъ и, обваривъ кипяткомъ, закройте стаканъ блюдцемъ и дайте миндалю постоять около четверти часа, а затѣмъ слейте съ него воду и очистите миндаль отъ кожицы. Послѣ этого нашинкуйте миндаль самыми тоненькими кусочками, сложите его на бумагу и высушите въ тепломъ мѣстѣ. Одновременно съ этимъ положите въ кастрюлю ½ стакана мелкаго сахара, поставьте ее на плиту на легкій огонь и, непрерывно мѣшая, дайте сахару распуститься, а когда онъ распустится и получить желтоватый оттѣнокъ, положите въ него нашинкованный заранѣе миндаль, размѣшайте и поставьте на край плиты. Между тѣмъ подмажьте масломъ формочку, крышку съ ручкою и цѣлый лимонъ, а затѣмъ берите по немногу горячаго миндаля на крышку, ровняйте лимономъ въ тонкій пластъ и кладите тотчасъ же въ форму, берите снова миндаль, ровняйте лимономъ въ пластъ, и складывайте въ форму такимъ образомъ, чтобы миндаль, пока онъ еще горячъ, сдѣлся краями. Когда весь миндаль будетъ выложенъ и, остывнувъ, окрѣпнетъ, то выложите его изъ формы на сито и держите въ сухомъ мѣстѣ. Миндалю, приготовленному по этому способу,

*) По руководству И. М. Родецкого.

можно придать какую вамъ угодно форму и огарнировать ее по желанію ягодами, вареньемъ, желе или кремомъ.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. миндаля, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, лимонъ.

747. Желе изъ черной смородины.

Отберите четыре стакана хорошихъ и спѣлыхъ ягодъ черной смородины и положите ихъ въ каменную кастрюлю, гдѣ и залейте штофомъ горячей воды и поставьте кастрюлю на плиту, гдѣ и дайте хорошенько вскипѣть, размѣшивая ягоды и раздавливая ихъ во время варки. Послѣ этого процѣдите ее сквозь самое частое сито или кисею въ особую миску, добавьте туда цедру, срѣзанную съ двухъ лимоновъ, накройте кастрюлю крышкою и дайте постоять въ теченіи $\frac{1}{2}$ часа, а между тѣмъ расщепите четырнадцать золотниковъ осетроваго клея или желатину, сполосните его холодной водою и сложите въ особую кастрюлю, залейте двумя стаканами воды и поставьте на легкій огонь, гдѣ и оставьте до тѣхъ поръ, пока не разварится. Отмѣрьте девять стакановъ этого ягоднаго отвара, залить имъ фунтъ мелкаго сахара и дайте постоять до тѣхъ поръ, пока весь сахаръ не распустится, а затѣмъ размѣшайте, добавьте въ него сокъ изъ одного лимона и влейте туда горячій клей изъ кастрюли, снова все размѣшайте и процѣдите сквозь кисею, залейте одну большую или нѣсколько порціонныхъ формочекъ, выставьте ихъ на ледъ и остудите.

Подавать къ столу, выложивъ изъ формы на блюдо.

Припасы: Черной смородины 2—4 ст., воды 3 бутылки, цедры съ 2 лимоновъ, соку лимоннаго чайную ложку, сахару 1 ф., клея осетроваго 14 зол.

748. Желе изъ барбариса и красной смородины.

Это желе готовится точно такъ же, какъ и изъ черной смородины, но только вмѣсто лимонной цедры надо класть $\frac{1}{3}$ ванильнаго стручка и кромѣ того подливать въ оба эти желе по чайной ложечкѣ лимоннаго сока.

749. Пирожное изъ чернослива.

Сварить $1\frac{1}{2}$ ф. чернослива и протереть его сквозь сито, а затѣмъ точно также сварите въ небольшомъ количествѣ воды вмѣстѣ съ сахаромъ 4 сладкихъ яблока, протереть и смѣшать съ протертымъ черносливомъ и затѣмъ растирать съ полчаса ложечкою.

Приготовьте сиропъ изъ одного фунта сахара кускомъ и 1 стакана воды, влить его въ пюре и размѣшать. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, согрѣть нѣсколько на плитѣ и обложить гренками

Припасы: $1\frac{1}{2}$ ф. чернослива, 5 яблокъ, кусокъ сахару въ 1 ф.

750. Яблоки фаршированные миндалемъ.

Очистите десятокъ яблокъ, вырѣжьте у нихъ сердцевину и нафаршируйте мелко нашинкованнымъ и истолченнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ малиновымъ вареньемъ, а затѣмъ испеките въ печи или въ духовомъ шкафу. Подавать на блюдѣ, обливъ сверху миндальнымъ молокомъ.

Припасы: 10 яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. миндаля, чашку варенья, $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахара.

751. Наливашники.

Замѣсите тѣсто изъ 1 ф. муки, стакана воды, ложки постнаго (по желанію) масла и $\frac{1}{4}$ ложечки соли, а затѣмъ, когда тѣсто будетъ готово, раскатайте его потоньше, разложите на немъ пучечками по чайной ложкѣ варенья, сложите пирожками, для чего обрѣжьте каждый рѣзцомъ, защипите и жарьте ихъ въ узкой кастрюлѣ въ кипящемъ маслѣ такимъ образомъ, чтобы они совершенно погружались въ масло. Когда же они достаточно вздуются и подрумянятся, то складывайте ихъ на рѣшето, на которое необходимо предварительно выложить листъ пропускной бѣлой бумаги. А пока они еще горячи, ихъ надо осыпать мелкимъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею или безъ нее.

Припасы: 1 ф. муки, постнаго масла $1\frac{1}{2}$ ф., сахару $\frac{1}{8}$ ф., корицы толченой ложечку, варенья $\frac{3}{4}$ ф.

752. Мусъ изъ ягоднаго сока.

Росщипите 6 зол. осетроваго клея, положите его въ кастрюлю, налейте въ нее полбутылки воды и поставьте на плиту, на легкій огонь для того, чтобы клей совершенно разварился, а между тѣмъ срѣжьте цедру съ одного лимона, добавьте стаканъ мелкаго сахара, выложите въ распущенный клей, накройте кастрюлю и оставьте стоять, а когда сахаръ совершенно распустится, то процѣдите его въ большую кастрюлю, добавьте соку изъ ягодъ (по вкусу) такъ, чтобы всего вышло не больше трехъ стакановъ и тогда поставьте въ холодное мѣсто и сбивайте вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока мусъ не загустѣетъ и не поднимется настолько, чтобы его хватило для того, чтобы наполнить форму средней величины. Слейте мусъ въ эту форму и застудите на льду, а передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, выложите его на блюдо.

Припасы: 1 ст. сахара, 1 стак. фруктоваго сока, цедру съ одного лимона, 2 лота клею.

753. Пышка съ яблочнымъ мармеладомъ.

Приготовьте пѣжнаго растворчатаго тѣста и когда оно поднимется во второй разъ, то добавьте въ него ложку масла, двѣ ложки мелкаго сахара, смѣшайте съ лимонною цедрою, размѣсите все это тщательнымъ образомъ и раздѣлите на четыре части, и каждую изъ нихъ раскатайте въ кружокъ, сложите на подслоенныя сковороды и поставьте въ теплое мѣсто, а когда они поднимутся, то посадите въ горячую печь и поджарьте, а когда они будутъ готовы, то выньте сперва одну сковороду и наложите въ нее тонкій слой яблочнаго мармелада, тогда выньте вторую сковородку, снимите съ нее пышку и накройте ей первую пышку такимъ образомъ, чтобы изъ подъ нея не было видно мармелада, положите на эту вторую пышку тоже слой мармелада, покройте ее третьей пышкою, намажьте и ее мармеладомъ и закройте четвертой пышкою и осыпьте ее побольше толченымъ сахаромъ, послѣ чего поставьте ее въ горячую печь или духовой шкафъ, гдѣ и заколеруйте. Подають прямо на сковородѣ.

Припасы: Тѣсто, яблочнаго мармелада 1 ф., $\frac{1}{8}$ ф. мелкаго сахара, лимонной цедры съ одного лимона.

754. Желе виноградное.

Сварите сиропъ изъ одного фунта сахара, и когда онъ будетъ готовъ, то добавьте въ него цедру, снятую съ одного лимона, рюмку хорошаго винограднаго вина и ложечку лимоннаго сока, а также распущеннаго осетроваго клея, размѣшайте и процѣдите, а между тѣмъ снимите съ виноградныхъ ягодъ верхнюю кожицу, выньте зерна, налейте въ желейную форму немного желе, застудите его, положите ягоды, снова залейте желе, застудите и продолжайте поступать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока вся форма не наполнится. Затѣмъ вынесите форму въ холодное мѣсто и застудите тамъ.

755. Мороженное изъ апельсиновъ

Очистите пять апельсиновъ и одинъ лимонъ и снимите посредствомъ терки цедру съ двухъ апельсиновъ, а также выжмите изъ всѣхъ пяти апельсиновъ и лимона сокъ, процѣдите его сквозь сито въ миску и поставьте отдѣльно, а выжатые апельсины и лимонъ сложите въ отдѣльную посуду, добавьте туда-же $1\frac{1}{2}$ бутылки воды, размѣшайте какъ можно лучше и процѣдите сквозь частое сито прямо въ тазикъ, положите туда-же цедру съ двухъ апельсиновъ и фунтъ мелкаго сахара, добавьте $\frac{1}{4}$ чайной ложечки лимонной кислоты и поставьте варить, а когда закипитъ, снимите и процѣдите прямо въ выжатый апельсиновый сокъ, размѣшайте и дайте въ теченіи двухъ часовъ стоять на ледникѣ. По прошествіи этого времени заправьте мороженицу льдомъ съ солью и вылейте въ противоположное отверстіе ее апельсиновый взваръ, закройте форму крышкою, завинтите и приготовляйте мороженное, мѣшая по временамъ его ложкою и складывая въ середину то, что отлагается по сторонамъ формы. Подавать, выложивъ изъ формы.

Припасы: 5 апельсиновъ, лимонъ 1, 1 ф. мелкаго сахара, цедры съ двухъ апельсиновъ, лимонной кислоты $\frac{1}{4}$ чайн. лож.

756. Мороженное из дыни.

Надо срѣзать всю мякоть у дыни и стереть ее на теркѣ, затѣмъ сложить на сито, посыпать столовою ложкою мелкаго сахара, смѣшать и протереть. Необходимо, чтобы получилось этого пюре ровно три стакана. Послѣ этого сварите сиропъ, для чего возьмите $1\frac{1}{2}$ фунта сахара и приготовьте изъ него и бутылки воды сиропъ, и когда онъ прокипитъ, то снимите съ плиты, смѣшайте съ тремя стаканами дыннаго пюре и размѣшайте все это, остудите хорошенько въ холодномъ мѣстѣ, а затѣмъ часа черезъ два начните готовить мороженное.

Припасы: Одну дыню, сахару $1\frac{1}{2}$ ф., воды 3 стакана, 2 ложечки лимоннаго сока.

757. Мороженное изъ малины.

Протрите сквозь мелкое сито два фунта малины, а одновременно съ этимъ положите въ отдѣльную посуду 1 ф. мелкаго сахара и цедру, срѣзанную съ одного лимона, залейте двумя стаканами кипятку и дайте постоять, пока весь сахаръ не разойдется, а тогда размѣшайте, выньте цедру, смѣшайте его съ тремя стаканами протертаго малиноваго сока и выжать туда-же сокъ изъ одного лимона, смѣшать еще разъ, остудить и часа черезъ два начать готовить мороженное по общимъ правиламъ.

Точно также готовится *мороженное изъ вишенъ и красной смородины.*

Припасы: Свѣжей малины 2—3 ф., мелкаго сахара 1 ф., кипятку 2 стак., 1 лимонъ.

758. Желе изъ грушъ.

Очистить и сварить въ сиропъ груши и когда они будутъ готовы, выложите ихъ на тарелку и поставьте на холодъ, а въ сиропъ, гдѣ варились груши, добавьте лимонной цедры, лимоннаго сока, рюмку бѣлаго рома и распущеннаго осетроваго клея, а затѣмъ размѣшайте, процѣдите сквозь салфетку, влейте немного въ желейную форму,

застудите, положите на желе немного грушъ, снова залейте желе, остудите, положите опять грушъ, залейте желе и поступайте такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока вся форма не будетъ полна, а тогда застудите ее, а передъ подачей къ столу выложите на блюдо и обложите вокругъ оставшимися грушами и залейте сиропомъ.

Припасы: $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 2 лота клея, 2 лимона и 5 шт. грушъ.

759. Вареники съ вишнями.

Приготовьте тѣсто, а затѣмъ выньте изъ $1\frac{1}{2}$ ф. вишенъ косточки и, давъ соку стечь изъ ягодъ, переложите ихъ на блюдечко, посыпьте ихъ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара, нафаршируйте этими вишнями маденькіе раскатанные пирожки изъ приготовленнаго тѣста и отварите ихъ на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ, облейте вишневымъ сокомъ изъ подъ вишенъ, въ который надо предварительно добавить $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара и нѣсколько растолченныхъ вишневыхъ косточекъ и немного воды и вскипятить.

Припасы: Муки $\frac{1}{2}$ ф., 1— $1\frac{1}{2}$ ф. вишенъ, $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахара, масла постнаго ложку.

760. Булочки съ вареньемъ и ромомъ.

Возьмите 10—12 булочекъ (можно купить въ любой булочной), срѣзать крышечки съ нихъ и, вынувъ изъ нихъ мякишъ, наполните образовавшееся пространство вареньемъ изъ сиропа, или-же мармеладомъ, а затѣмъ накрыть ихъ крышечками и, обмакнувъ въ сиропъ, приготовленный и $\frac{1}{4}$ стакана воды, одной рюмки бѣлаго рома и $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахара, поставьте въ печь.

Припасы: 10—12 булочекъ, $\frac{3}{4}$ ф. варенья, рюмку рома, $\frac{1}{4}$ стакана мелкаго сахара.

761. Вареники съ черникою.

Приготавливаются точно такъ-же, какъ и вареники съ вишнями, съ тою только разницею, что вмѣсто вишневаго варенья ихъ фаршируютъ вареньемъ изъ черники и, сваривъ, поливаютъ черничнымъ сокомъ.

762. Манная кашка на миндальномъ молокѣ.

Обварите кипяткомъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля и 5 шт. миндалинъ горькаго, очистите отъ кожицы, нашинкуйте и истолките, подливая постепенно по ложкѣ воды, процѣдите, опять истолките и, разведя четырьмя стаканами горячей воды, размѣшайте, вскипятите и, добавивъ $1\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, размѣшайте, а когда каша загустѣетъ, т. е. будетъ готово, то всыпьте въ нее $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, смѣшайте, посыпьте сверху сахаромъ и загласируйте раскаленною желѣзною лопаточкою.

Эту кашу необходимо варить въ каменной кастрюлѣ и добавлять сахаръ только тогда, когда она уже совершенно готова, такъ какъ иначе миндальное молоко можетъ легко испортиться.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стак. сладкаго миндаля, 5 шт. горькаго миндаля.

763. Яблочное безе.

Испеките пять большихъ яблокъ и протрите ихъ сквозь сито, добавьте $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара и мѣшайте вмѣстѣ часа два въ кастрюлѣ лопаточкою, обложивъ кастрюлю снѣгомъ или льдомъ. Мѣшать необходимо до тѣхъ поръ, пока вся масса не побѣлѣетъ, не сдѣлается однообразной и не загустѣетъ совершенно. Тогда выкладывайте ее ложкой въ маленькія промасленныя масломъ коробочки и поставьте ихъ на листѣ въ духовой шкафъ или печь.

764. Пюре изъ каштановъ съ миндальнымъ молокомъ.

Очистите каштаны отъ верхней кости, обдайте ихъ кипяткомъ, дайте постоять въ немъ и затѣмъ очистите какъ миндаль отъ кожицы. Очистивъ всѣ каштаны, выложите ихъ въ кастрюльку, добавьте мелкаго сахара, подлейте ложку воды, закройте кастрюлю крышкою и варите до мягкости. Когда каштаны будутъ готовы, т. е. хорошенько уварятся, выложите ихъ въ каменную ступку, истолките ихъ какъ можно

мельче и протрите сквозь сито на блюдо. Къ этому тоже подаютъ особо миндальное молоко и толченый сахаръ.

Припасы: 1 — $1\frac{1}{2}$ ф. каштановъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахара и миндальнаго молока.

765. Купеческіе пирожки съ вареньемъ.

Приготовьте растворчатое тѣсто и когда оно поднимется во второй разъ, добавьте въ него ложку масла и ложку мелкаго сахара, смѣшаннаго съ лимонною цедрою. Размѣсите и выбейте хорошенько это тѣсто, а затѣмъ раскатайте. но не очень тонко, вырѣжьте выемкою кружочковъ, наложите на середину каждаго по ложечкѣ варенья, закройте его тѣстомъ, защипите, помажьте сверху масломъ и выложите на смазанный уже листъ или противень и поставьте въ горячую печь, а когда они поднимутся и подрумянятся (заколеруются), то кладите по пирогу на тарелку и подавайте на тарелкѣ каждому изъ обѣдающихъ.

Пироги надо при этомъ посыпать сверху мелкимъ сахаромъ.

Припасы: 3 лота масла, $\frac{1}{2}$ — 1 ф. варенья, $\frac{1}{8}$ ф. мелкаго сахара.

766. Фруктовый мусъ.

Приготовьте желе по вашему вкусу изъ какихъ нибудь ягодъ или фруктовъ и выложите его въ большую кастрюлю, сбивайте въ холодномъ мѣстѣ вѣнникомъ до тѣхъ поръ, пока желе не будетъ представлять изъ себя густой массы, тогда поставьте его уже на ледъ и продолжайте непрерывно взбивать, а когда оно начнетъ застывать, выложите его въ форму и застудите въ ней. Его можно готовить изъ разноцвѣтныхъ желе и убирать фруктами и ягодами.

767. Желе москвикъ.

Обыкновенное желе, но съ тою разницею, что въ него кладется меньше клея, чѣмъ обыкновенно во всѣ остальные желе. Минутъ за 25—35 до подачи на столъ желе москвикъ ставится въ формѣ на ледъ съ солью, и когда хорошо замерзнетъ, то его выкладываютъ на блюдо по общимъ

правиламъ и гарнируютъ какимъ нибудь фруктовымъ или ягоднымъ мороженнымъ.

768. Компотъ маседуанъ изъ фруктовъ.

Приготовьте, сварите отдѣльно: персики, ананасы, абрикосы, груши, яблоки и сливы и, сложивъ все это въ каменную или фаянсовую миску, поставьте на ледъ, а затѣмъ очистите виноградъ и апельсины и тоже поставьте на ледъ, точно также переберите и вымойте ягоды разныхъ сортовъ (кромѣ вишенъ) и осушивъ ихъ поставьте тоже на ледъ. Одновременно съ этимъ приготовьте пюре изъ земляники и передъ подачей на столъ выложите половину его на фрукты, выложите ихъ рядомъ вокругъ блюда, а въ середину ихъ наложите ягоды и полейте все сверху земляничнымъ пюре.

ОТДѢЛЪ ПАСХАЛЬНЫЙ. 10.

Всевозможныя бабы, куличи, пасхи и крашеніе яицъ.

Бабы только тогда хорошо и удаются, если для приготовления ихъ мы беремъ хорошую (безъ примѣсей) и притомъ сухую муку, доброкачественныя дрожжи и вполне приспособленную печь.

Если хотятъ спечь бабу на дрожжахъ, то она должна оставаться въ печи не меньше одного часа, а иногда даже и больше этого, при чемъ печь нужно истопить пожарче.

Дрожжей нужно брать по 1 зол. на каждый фунтъ муки или даже $1\frac{1}{4}$ зол. и распушить ихъ предварительно въ $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Точно также необходимо отдѣлить какъ можно тщательнѣе бѣлки отъ желтковъ (пропорція приведена ниже), процѣдить желтки сквозь частое сито и уже только потомъ сбивать ихъ до бѣла. Впрочемъ, вмѣсто сбиванія можно растереть ихъ въ каменной мискѣ или чашкѣ.

Бабы на дрожжахъ должны подниматься постоянно 3 раза. Раньше всего надо изъ муки, молока, яицъ и дрожжей ра-

створить тѣсто, взбивать его въ теченіи 25 — 30 минутъ, накрыть и поставить въ теплое мѣсто, гдѣ и оставить до тѣхъ поръ, пока дрожжи слегка тронутся. Послѣ этого взбивать снова и всыпать все остальное, но по-немногу и постепенно, при чемъ сильно выбивая тѣсто, что надо дѣлать почти цѣлый часъ, а затѣмъ снова накрыть, поставить снова въ теплое мѣсто, гдѣ и дать подняться такъ, чтобы тѣста получилось почти вдвое того, сколько было растворено.

Затѣмъ взбивать опять руками или лопаточкою въ теченіи 12—15 минутъ и влить въ форму, но такъ, чтобы $\frac{1}{3}$ часть ея была свободна.

Послѣ этого поставить въ теплое мѣсто и когда тѣсто поднимется до $\frac{3}{4}$ всей формы, поставить ее какъ можно осторожнѣе въ печь, но при этомъ какъ можно осторожнѣе, такъ какъ въ противномъ случаѣ тѣсто можетъ опастъ.

Формы для бабъ дѣлаются или изъ мѣди или изъ жести и по большей части складныя, что, конечно, крайне удобно, но, за неимѣніемъ ихъ, можно печь бабы и въ бумажной формѣ (изъ плотной и склеенной бумаги). Небольшія бабы можно печь просто въ кастрюлкѣ, обложенной бумагою. Вынувъ бабу изъ формы, нужно ее положить, или даже вынимать въ лежачемъ положеніи, для того, чтобы она не опала. Вообще надо имѣть въ виду, чтобы тѣсто для бабъ не было никогда гуще вафельнаго, а пожалуй даже и жиже его.

Но если и при соблюденіи всѣхъ этихъ условій и осторожности, иногда даже и у опытныхъ хозяекъ бабы не удаются, то молодыя хозяйки при неудачѣ не должны очень печалиться, помня, что печеніе бабъ крайне капризная вещь.

769. Баба съ ромомъ и лимонной цедрой.

На 5 человѣкъ. Возьмите *не полный* стаканъ молока (тепловатаго), $\frac{7}{8}$ золотн. дрожжей и 1 ф. муки и растворите изъ этого тѣсто, а затѣмъ поступайте, какъ описано выше, при чемъ, когда поднимется, то выбейте и добавьте $\frac{1}{2}$ ложечки соли, 12 яицъ, которыя надо взбить въ тѣсто по одному; $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго просѣянаго сахара и $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго мягкаго чухонскаго масла и, по вкусу, лимонной цедры, все это взбить лопаточкой и въ остальномъ посту-

пать, какъ описано выше, т. е. дать снова немного подняться, переложить въ форму и поставить въ печь. А временно съ этимъ приготовить изъ $\frac{1}{3}$ стак. мелкаго сахара и одного стакана воды жидкій сиропъ и добавить въ него 3 л. хорошаго рома. Когда баба будетъ вынута изъ формы, то ее надо положить на бокъ и облить со всѣхъ сторонъ приготовленнымъ сиропомъ для того, чтобы она хорошенько пропиталась имъ, а затѣмъ бабу надо будетъ поставить на блюдо и дать ей хорошенько обсохнуть, послѣ чего переставить на другое блюдо и выставить до употребленія въ прохладное мѣсто.

Припасы: Стаканъ молока, 1 зол. дрожжей, 1 ф. муки, 12 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ ложечки лимонной цедры. *Для сиропа:* $\frac{1}{3}$ стак. сахара и 3 ложки рома.

770. Баба на желткахъ.

Возьмите два стакана теплаго молока и желтки отъ 50 яицъ, 8 стак. муки и 6 золотн. дрожжей и изъ этого сдѣлать жидкое тѣсто, а когда оно хорошо поднимется, то добавить въ него $\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго теплаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахара, $\frac{1}{2}$ ложечки толченаго горькаго миндаля и, взбивъ лопаточкой, какъ уже сказано, перелить въ форму, а затѣмъ, когда тѣсто подойдетъ, поставить форму на часъ въ горячую печь.

Примѣчаніе: Бабы на желткахъ дѣлаютъ и еще нѣсколькими способами, но мы приводимъ здѣсь положительно лучший и самый простой. Вмѣсто горькаго миндаля можно брать также лимонную цедру и въ той же пропорціи.

771. Баба украинская.

30 яичныхъ желтковъ и 8 бѣлковъ бить хорошенько въ теченіи одного часа въ маслобойкѣ и одновременно съ этимъ $1\frac{1}{2}$ стак. муки заварить такимъ же количествомъ кипящаго молока, отставить и накрыть чистымъ полотенцемъ, сложеннымъ въ нѣсколько разъ, и оставить въ такомъ видѣ на 25 минутъ, а затѣмъ влить въ маслобойку съ взбитыми яйцами $2\frac{1}{2}$ зол. дрожжей и все это хорошенько размѣшать. Сдѣлавъ это, по истеченіи 25 минутъ размѣшать до полной гладкости заваренную муку и перелить въ нее изъ масло-

бойки яйца съ дрожжами, не забывъ раньше процѣдить ихъ сквозь сито. Затѣмъ размѣшать все хорошенько, посыпать сверху и слегка мукою и дать подняться. Когда же хорошенько подойдетъ, то добавить $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, $3\frac{1}{2}$ стакана муки, а если она совсѣмъ суха, то будетъ достаточно и 3 стак., и мѣсить снова $\frac{1}{2}$ часа, послѣ чего влить $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго масла, столько же или немного болѣе мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ лож. толченаго горькаго миндаля *) и снова мѣсить до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ не покажутся пузырьки, а тогда прикрыть и дать подойти, а затѣмъ поступать въ остальномъ такъ, какъ описано выше.

Припасы: 30 яицъ, 5 ст. муки, $\frac{1}{2}$ бут. молока, $2\frac{1}{2}$ зол. дрожжей, $\frac{1}{3}$ ф. масла, 1 зол. горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. сахара.

772. Баба заварная.

$1\frac{1}{2}$ ф. муки заварить тремя стаканами кипящаго молока и мѣшать до гладкости, пока не остынетъ совершенно. Смѣшать до бѣла 60 желтковъ съ 1 ф. сахара (толченаго) и влить въ тѣсто 4 зол. развед. молокомъ дрожжей, все это размѣшать, накрыть и поставить въ теплое мѣсто, а когда хорошо подойдетъ, то добавить $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго изюма, $\frac{1}{2}$ ложечки толченой корицы (въ порошокъ), $1\frac{1}{2}$ лота мелко изрубленной померанцевой или дынной корки, влить 2 стакана растопленнаго масла и прибавить еще муки настолько, чтобы тѣсто было достаточно жидко. Добавивъ все это, выбивать около часа, накрыть и дать еще нѣсколько подняться, послѣ чего снова выбить получше и влить въ форму, а когда подойдетъ, то поставить на 1 часъ въ горячую печь, наблюдая при этомъ полную осторожность.

Припасы: Количество ихъ приведено въ самомъ описаніи приготовленія этой бабы и здѣсь можно добавить только, что нѣкоторыя хозяйки берутъ вмѣсто 60—70 и даже болѣе того яицъ, увеличивая съ этимъ и количество масла.

773. Заварная баба на сливкахъ.

Заварить $1\frac{1}{2}$ ф. муки 3 стаканами кипящихъ по возможности густыхъ сливокъ и размѣшать до полной гладкости.

*) Можно замѣнить цедрой, снятой съ одного лимона.

Взбить въ маслбоекъ до полной же бѣлизны желтки отъ 45 яицъ и затѣмъ поставить маслбойку въ теплую воду и влить въ взбитые желтки $2\frac{1}{2}$ —3 зол. разведенныхъ молокомъ дрожжей. Послѣ этого перелить все это въ заваренную муку и, выбивъ, дать подняться, послѣ чего добавить $\frac{1}{2}$ ложечки соли, $\frac{1}{2}$ ф. муки и мѣсить 30 минутъ, затѣмъ влить $\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго еще теплаго хорошаго чухонскаго масла, добавить 1 стак. мелкаго сахара и по щепоткѣ кардамону и корицы, или же, вмѣсто нее, лимонной цедры, и снова мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся пузырьки. Въ остальномъ поступать по общимъ правиламъ и въ печи держать одинъ часъ.

Припасы: На 5 человекъ. Такъ какъ изъ означенной порціи выйдетъ довольно большая баба, то для пяти человекъ исполнѣ достаточно взять только половину всего приведеннаго.

774. Польская заварная баба.

$3\frac{1}{2}$ фунта муки заварить 3 стаканами молока и размѣшать до полной гладкости, а затѣмъ влить $2\frac{1}{2}$ —3 зол. разведенныхъ молокомъ дрожжей, размѣшать, посыпать сверху слегка мукою и дать хорошенько подняться, для чего и поставить въ теплое мѣсто. Послѣ этого всыпать еще $\frac{1}{2}$ ф. муки, влить хорошо взбитые желтки отъ 50—60 свѣжихъ яицъ и 1 ф. растопленнаго еще теплаго чухонскаго масла, добавить 1 ф. толченаго сахара, 1 лотъ толченаго горькаго миндаля, цедру съ 2 лимоновъ и 3 лота нарѣзанныхъ мелко цукатовъ и мѣсить все это въ теченіи одного или одного съ четвертью часа, и когда тѣсто будетъ отставать уже отъ рукъ, то выложить его въ жестяную или бумажную форму, смазанную, конечно, масломъ и, давъ ему еще подняться въ тепломъ мѣстѣ, поставить осторожно на часъ въ печь.

Припасы: На 5-ть человекъ. Достаточно взять только одну треть всей этой порціи.

775. Прозрачная баба.

Мѣшайте въ теченіи часа 40—45 желтковъ. Одновременно съ этимъ вскипятите стаканъ молока, хорошенько остудить, смѣшать съ желтками и процѣдить сквозь частое сито, а

затѣмъ влить это на 1 ф. муки, добавить $2\frac{1}{2}$ зол. разведенныхъ молокомъ дрожжей и дать подняться, а затѣмъ положить около $\frac{1}{3}$ стакана растопленнаго, но еще теплаго масла и стаканъ мелкаго сахара и размѣшать все какъ можно лучше и тщательно, а затѣмъ добавить 3—5 капель розоваго масла и наложить имъ $\frac{1}{3}$ формы и когда тѣсто подойдетъ еще настолько-же, то поставить ее, какъ можно осторожно, на одинъ часъ въ горячую печь.

Примѣчаніе. Вмѣсто розоваго масла нѣкоторые любители добавляютъ небольшое количество ванили.

776. Кружевная баба.

Возьмите $1\frac{2}{3}$ стакана желтковъ, процѣдите ихъ, $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{3}$ стакана растопленнаго масла, столько-же толченаго сахара и 3 зол. дрожжей, разведенныхъ молокомъ, при чемъ желтки надо предварительно взбить или стереть до бѣла въ каменной чашкѣ и смѣшавъ ихъ съ сахаромъ и дрожжами, положить масло и муку и мѣшать ихъ въ тепломъ мѣстѣ въ теченіи цѣлаго часа или даже болѣе того, т.-е. до тѣхъ поръ, пока не начнутъ показываться пузырьки, а затѣмъ накрыть и дать хорошенько подняться. Сдѣлать бумажную форму, вставить ее въ кастрюльку, обсыпать сахаромъ и наполнить до $\frac{1}{3}$ тѣстомъ, а когда оно подойдетъ еще настолько-же, поставить форму въ печь на одинъ часъ; дѣлать это нужно какъ можно осторожно, чтобы не встряхнуть бабу, такъ какъ она въ это время очень воздушна.

Пропорція припасовъ: $1\frac{1}{2}$ стак. желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 3 зол. дрожжей.

777. Заварная шафранная баба.

Заварить $3\frac{1}{2}$ стакана муки $1\frac{1}{2}$ стаканами кипящаго молока и тщательно размѣшать до полной гладкости и остудить, а затѣмъ влить 3 зол. разведенныхъ молокомъ дрожжей и 60—65 желтковъ и 8 бѣлковъ, хорошо взбитыхъ и процѣженныхъ. Поставить все это въ теплое мѣсто и дать подняться, а потомъ добавить столько муки, чтобы тѣсто было такой густоты, какъ для печенія оладьевъ, и мѣсить въ теченіи одного часа. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, то положить въ него 1 ф. толченаго и просѣянаго сахара

и намоченнаго въ молокъ мелкаго сухого порошка шафрана (1 ложку на рюмку молока), стаканъ растопленнаго теплаго хорошаго чухонскаго масла и все это снова мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, а тогда наполнить имъ на $\frac{1}{2}$ форму и когда оно подойдетъ еще настолько-же, поставить форму какъ можно осторожнѣе на одинъ часъ въ печь.

Припасы: На 5 человекъ вполне достаточно: $2\frac{1}{2}$ стак. муки, $\frac{1}{2}$ молока, 1 зол. дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стак. желтковъ, 1 бѣлокъ, $\frac{1}{2}$ сахара, 1 чайн. ложечку шафрана, $\frac{1}{2}$ стакана масла.

778. Б а б а т я ж е л а я.

Эта баба замѣчательна тѣмъ, что она долго не черствѣетъ, а потому и хороша для небольшихъ хозяйствъ.

Возьмите 3 ф. муки, $1\frac{1}{3}$ стак. растопленнаго масла, стаканъ молока, 2 зол. разведен. молокомъ дрожжей, 15 желтковъ, 7 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, 5 шт. горькаго, $\frac{1}{2}$ ф. изюма (алюме безъ зеренъ), $\frac{1}{2}$ ф. цукатовъ померанцевыхъ или дынныхъ.

Отдѣлите половину муки ($1\frac{1}{2}$ ф.), теплое молоко и дрожжей, размѣшайте и дайте подвѣяться, а потомъ постепенно добавляйте яйца, всыпьте остальную муку и мѣсите до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ и уже послѣ этого влейте растопленное еще теплое масло, всыпьте сахаръ (толченый), соль (ложечку), миндаль, изюмъ и цукаты и, размѣшавъ какъ можно лучше, влейте въ форму. Дайте снова подойти и наконецъ поставьте на $1\frac{1}{4}$ часа въ печь.

Припасы на 5 человекъ: 2 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ст. масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока, 2 зол. дрожжей, 8 желтковъ, 4 яйца цѣлыхъ, $\frac{1}{2}$ стак. сахара, $\frac{1}{2}$ стак. миндаля, 3 шт. горькаго, $\frac{1}{2}$ стак. изюма и $\frac{1}{8}$ ф. цуката.

779. Б а б а п о в а р ш а в с к и.

Возьмите 3 стакана теплаго молока, 6 ф. муки, 4 — 5 зол. дрожжей, $1\frac{1}{2}$ растопленнаго масла, 20 желтковъ и 12 бѣлковъ (взбитыхъ), 1 ф. сахара, цедры лимонной 1 ложечку, 12 шт. горькаго миндаля и $\frac{1}{2}$ изюма.

Возьмите муку, молоко и дрожжи и разтворите тѣсто и когда оно подойдетъ, добавьте въ него яйца, масло и все

остальное, а затѣмъ выбейте тѣсто какъ можно лучше, выложите имъ $\frac{1}{2}$ формы, дайте подняться и потомъ поставьте какъ можно осторожнѣе въ печь на 1 часъ.

Припасы: 3 стак. молока, 6 ф. муки, 4 зол. дрожжей, $1\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго масла, 20 яицъ, 1 ф. сахара, лимонъ, 12 шт. горькаго миндаля $\frac{1}{2}$ ф. изюма.

Примѣчаніе. На пять человекъ будетъ вполне достаточно взять $\frac{1}{3}$ означенной пропорціи.

780. Б а б а м ѣ р о в а я.

(На 10 человекъ). 2 стакана желтковъ и 3 ложки сахара стереть до бѣла, добавить 2 стакана муки, влить $2\frac{1}{2}$ разведен. молокомъ дрожжей, $\frac{3}{4}$ стакана растопленнаго еще теплаго масла, $\frac{3}{4}$ стакана сливокъ, 12 сбитыхъ бѣлковъ, смѣшать все это, и выбить тѣсто, а когда оно подойдетъ, наполнить имъ форму до $\frac{1}{3}$ и когда оно снова поднимется, поставить форму въ печь на 1 часъ.

Пропорція на 5 человекъ: Вполне достаточно взять только половину этого.

781. С м е т а н н а я б а б а.

(На 5 человекъ). Разотрите до бѣла $\frac{1}{4}$ ф. растопленнаго чистаго масла и вбейте въ него, не переставая тереть, постепенно и по одному восемь желтковъ, добавьте $\frac{1}{2}$ стак. толченаго сахара, неполный стаканъ хорошей свѣжей сметаны, ложечку сухихъ дрожжей (развед. 1 ложкою теплаго молока), 6 шт. мелко истолченнаго горькаго миндаля, около $\frac{3}{4}$ ф. муки и стереть все это до полной гладкости, а затѣмъ смѣшать съ 8 взбитыми бѣлками, а когда тѣсто подойдетъ, вылить его въ форму, дать снова подняться и поставить на 1 часъ въ печь.

Припасы: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахара, 1 стак. свѣжей сметаны, 1 ложечку сухихъ дрожжей, $\frac{1}{2}$ чашки молока, 6 шт. горькаго миндаля, $\frac{3}{4}$ ф. муки, 8 бѣлковъ.

782. Т ю л е в а я б а б а.

Сбейте въ маслобойкѣ до бѣла желтки изъ 60 яицъ и поставивъ ее въ теплую воду, которую нужно поддерживать

въ одной и той же температурѣ, влить дрожжи, всыпать муку и взбивать въ теченіе часа, а затѣмъ добавить сахару, которымъ надо предварительно стереть цедру съ двухъ лимоновъ, снова сбивать въ теченіе двухъ часовъ, потомъ влить все въ форму, наполнивъ ее до $\frac{1}{3}$, дать подойти на столько же и поставить на 1 часъ въ печь, а послѣ этого поступать по общимъ правиламъ.

Припасы: Яицъ 60 шт., 7 стакановъ муки, $3\frac{1}{2}$ —5 зол. дрожжей, $1\frac{1}{2}$ ф. сахара, 2 лимона.

783. Б а б а н а д р о ж ж а х ъ.

Возьмите 10 желтковъ и столько же цѣлыхъ яицъ и взбейте ихъ съ $\frac{3}{4}$ стакана теплаго молока, а затѣмъ процѣдите въ $2\frac{1}{4}$ ф. муки, добавьте $\frac{1}{3}$ стакана густыхъ дрожжей, немного соли и размѣшайте все это до полной гладкости и поставьте на 25 минутъ въ теплое мѣсто, а потомъ добавьте $\frac{3}{4}$ стакана растопленного теплаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана толченого сахара, $\frac{1}{8}$ ф. часть мелкаго изюма или шабзы, $\frac{1}{2}$ лота мелко натолченного горькаго миндаля и выбейте тѣсто какъ только можно лучше лопаточкою, дайте ему подняться, послѣ чего выбейте еще разъ и перелейте въ форму, а когда оно подойдетъ, то поставьте какъ можно осторожнѣе на одинъ часъ въ печь.

Припасы: 10 желтковъ, 10 яицъ цѣлыхъ, $\frac{3}{4}$ ст. молока, $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{3}$ стакана дрожжей, $\frac{3}{4}$ стак. масла, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, $\frac{1}{8}$ ф. изюма, $\frac{1}{2}$ лота горькаго миндаля.

Примѣчаніе. На 3 человѣка достаточно взять половину этой пропорціи.

784. Б а б а м и н д а л ь н а я.

Обварить кипяткомъ 1 ф. сладкаго и $\frac{1}{8}$ ф. горькаго миндаля, очистить отъ кожуры и истолочь какъ можно мельче, при чемъ подлить постепенно два бѣлка. Одновременно съ этимъ растереть до бѣла 2 стакана сахара съ 24 желтками, добавить въ нихъ миндаль (приготовленный) и еще взбитую пѣну съ двадцати четырехъ бѣлковъ, сдѣлать тѣсто и влить его въ форму, а когда оно подойдетъ, то поставить ее въ неособенно горячую печь на 1 часъ.

Припасы: 1 ф. сладкаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. горькаго миндаля, 48 яицъ.

785. К у л и ч ъ (обыкновенный).

Возьмите $2\frac{1}{2}$ —3 ф. муки, $2\frac{1}{2}$ —3 стакана молока, 5—6 зол. дрожжей, растворить это и дать подняться, затѣмъ добавить двадцать желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 1 стак. сахара, два стакана растопленного теплаго масла, посолить и всыпать еще 2 ф. муки, замѣсить по общимъ правиламъ и дать подойти, послѣ чего выбить тѣсто лопаткою и выложить въ бумажную форму въ кастрюлю, дать опять подняться и поставить на 1 часъ въ печь.

Припасы: Муки 5 ф., 1 бут. молока, 6 зол. дрожжей, 20 желтковъ, 1 ст. сахара, 2 ст. масла.

786. К у л и ч ъ с ѣ ш а ф р а н о м ѣ.

Возьмите 5 зол. дрожжей, $\frac{1}{2}$ ст. воды, 1 ст. мелкаго сахара, стаканъ изюма, $\frac{1}{2}$ зол. шафрана въ порошокъ, предварительно намоченнаго ромомъ, 50 желтковъ, 2 стакана растопленного теплаго масла и 4 ф. муки. Раньше всего разбейте желтки съ водою, влейте дрожжей, всыпьте 2 ф. муки, сдѣлайте изъ этого опару, и дайте ей подойти, а потомъ выбейте изъ нее какъ можно лучше тѣсто, добавьте все остальное, вымѣсите тѣсто, чтобы оно было достаточно густо, дайте ему подняться еще разъ, сдѣлайте куличъ, выложите его на листъ, дайте немного подойти, смажьте сверху яйцомъ и поставьте въ печь на 1 часъ или нѣсколько больше. Куличи обыкновенно посыпаютъ сверху мелко нарубленнымъ миндалемъ, толченымъ сахаромъ и коринкою. Все это надо положить передъ тѣмъ какъ посадить въ печь.

787. К у л и ч ъ (по другому способу).

Возьмите $1\frac{1}{2}$ бут. молока, 6 зол. дрожжей и $2\frac{1}{2}$ ф. муки и растворите изъ этого тѣсто, а когда оно подойдетъ, то замѣсить его и добавить 10 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, чайную ложку корицы и $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и вымѣсить все какъ можно лучше, а когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, то добавить десять взбитыхъ бѣлковъ и изюмъ, вновь перемѣсить и прибавить еще 2 ф. муки, дать подняться, а потомъ придать тѣсту форму кулича и выложить его на листъ, а когда онъ немного подойдетъ, то смазать яйцомъ, по-

сыпать нашинкованнымъ миндалемъ и коринкой и сахаромъ и посадить на 1 часъ въ печь.

Припасы: $1\frac{1}{2}$ бут. молока, 6 зол. дрожжей, $4\frac{1}{2}$ ф. муки, 10 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, ложечку толченой корицы, $\frac{1}{4}$ ф. сахара и $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго изюма.

788. П А С Х И.

Пасха обыкновенная. 5 фун. творогу завернуть въ чистую салфетку и положить на сутки подъ прессъ (чтонибудь тяжелое), а затѣмъ протереть сквозь рѣшето, добавить въ него стаканъ самой свѣжей сметаны, съ $\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго и только что сбитаго сливочнаго масла, 2 ложки соли, $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахара, немного ванильной эссенціи (можно и безъ нея), и перемѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше, т. е. такъ, чтобы не было ни одного комочка, а затѣмъ выложить все въ деревянную форму, которую нужно обложить внутри чистою салфеткою, сверху прикрыть дощечкой, поверхъ которой положить камень, утюгъ, или вообще чтонибудь. Черезъ сутки пасху выложить на блюдо.

Примѣчаніе. Въ Пасху многіе добавляють коринку и мелко нарезанные цукаты, но это зависитъ отъ вкуса.

789. П а с х а (другимъ способомъ).

Къ только что описанной выше пасхѣ добавляють еще 3—6 яицъ и 1 стак. изюма, все размѣшиваютъ и складываютъ въ кастрюлю, и ставятъ на плиту, гдѣ и подогреваютъ, непрерывно помѣшивая ложкой или мѣшалкою. Затѣмъ снимають съ плиты, и не переставая мѣшать, даютъ совершенно остыть, а потомъ выкладываютъ въ форму и поступаютъ въ остальномъ совершенно одинаково съ предъидущимъ номеромъ.

790. П а с х а с л и в о ч н а я.

3 стакана густыхъ сливокъ (1 бут.), столько же свѣжей сметаны и $1\frac{1}{2}$ стак. парного молока смѣшать какъ можно лучше и поставить въ вольный духъ на 8 часовъ или даже нѣсколько болѣе того, т. е. до тѣхъ поръ, пока оно не створожится, а тогда вылейте въ чистую салфетку, перенесите въ холодное мѣсто, гдѣ и дайте сывороткѣ стечь;

послѣ этого посолите, добавьте одно яйцо (сырое) и разотрите все какъ можно лучше, на глубокомъ блюдѣ и выложите на салфетку въ форму, остальное, какъ описано выше.

791. П а с х а с л а д к а я.

Вскипятите 2—3 бутылки сливокъ (пропорція зависитъ отъ васъ) и снимите съ нихъ пѣну въ отдѣльную посуду. а въ остальныя сливки положите столовую ложку сметаны и опять вскипятите. Какъ только поднимется пѣна, снимите ее снова, а въ сливки добавьте еще ложку сметаны и снова кипятите, непрерывно помѣшивая, чтобы они не пригорѣли. Когда такимъ образомъ отойдетъ вся сыворотка, вылейте въ салфетку, дайте остальной сывороткѣ стечь, выложите творогъ на глубокое блюдо, добавьте въ него $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара и немного ванили, размѣшайте все самымъ тщательнымъ образомъ и затѣмъ наложите этимъ форму, закройте ее дощечкой, поверхъ которой положите гнетъ.

792. П а с х а в а р е н а я.

Два фунта хорошей свѣжей сметаны размѣшать хорошенько съ 6 яйцами и затѣмъ постепенно понемногу влейте $3\frac{1}{2}$ стак. хорошаго цѣльнаго молока, не переставая постоянно помѣшивая, а потомъ варите до тѣхъ поръ, пока не отойдетъ вся сыворотка (мѣшать, чтобы не пригорѣло). Послѣ этого слить въ чистую салфетку, дать стечь всей остальной сывороткѣ, выложить на блюдо, добавьте съ $\frac{1}{2}$ стакана толченаго сахара и ванили, смѣшать и выложивъ всю массу на салфетку, въ форму, выложить ее на ледъ, гдѣ и оставить до тѣхъ поръ, пока не стечетъ вся сыворотка до конца.

793. П а с х а с л а д к а я (по другому способу).

Смѣшайте 2 ф. сметаны съ десятью яйцами, а затѣмъ развести это постепенно, добавляя понемногу, двумя бутылками густыхъ сливокъ и когда все такимъ образомъ хорошо перемѣшается, то влейте въ кастрюлю и кипятите, при непрерывномъ помѣшиваніи, до тѣхъ поръ, пока не покажется сыворотка. Тогда слейте все въ чистую салфетку,

вынесите на холодъ, гдѣ и оставьте до тѣхъ поръ, пока вся сыворотка не стечетъ, а послѣ этого выложите на блюдо и разотрите хорошенько, чтобы не было комковъ, добавьте 1 стаканъ сахара и $\frac{1}{4}$ зол. ванили, и разотрите снова все вмѣстѣ, сложите въ форму, накройте ее дощечкой и положите на нее гнетъ.

794. Крашенныя яйца.

Яйца можно красить самымъ разнообразнымъ образомъ и очень многими продуктами, но, однако, не всѣ они безвредны и хотя анилиномъ можно окрашивать ихъ въ самые разнообразные цвѣта, и крайне дешево, но окраска имъ, проникающая даже черезъ скорлупу на поверхность бѣлка, крайне вредна и можетъ дѣйствовать ядовито на наше здоровье. По большей же части окрашиваютъ яйца сандаломъ, для чего небольшую часть его надо распустить въ кипяткѣ, вскипятить раза два и окрасить въ этомъ отварѣ уже сваренныя въ крутую яйца, при чемъ яйца получаютъ нѣжный красный цвѣтъ. Можно также и кипятить сырыя яйца прямо въ сандалѣ и тогда они получаютъ болѣе густую окраску.

Для окраски яицъ въ желтый цвѣтъ надо обернуть ихъ въ луковую скорлупу, обвязать нитками, завернуть въ полотно, завязать его надъ яйцомъ ниткою же и варить до готовности. Но въ настоящее время можно приобрести очень дешево въ аптекахъ и аптекарскихъ магазинахъ безвредныя краски для окрашиванія яицъ во всевозможные цвѣта, при чемъ на пакетахъ съ такими красками приложено обыкновенно и объясненіе, какъ окрашивать ими яйца.

О Т Д Ъ Л Ъ 11.

Варенье, желе, сиропы, ягодные и фруктовые соки и консервы.

795. Варенье е. (Приготовление).

Для приготовления варенья изъ ягодъ лучше брать какъ ягоды, такъ и сахаръ не по вѣсу, а мѣрой, т. е. стаканами, полагая на каждый стаканъ отобранныхъ и очищенныхъ ягодъ по стакану мелкаго сахара (на фунтъ ягодъ—фунтъ сахара).

Впрочемъ при варкѣ клюквы и барбариса надо брать на фунтъ ягодъ—два фунта сахара, такъ какъ иначе варенье будетъ очень кисло. Отвѣсивъ или отмѣривъ ягоды, изъ которыхъ вы хотите сварить варенье, выложите въ тазикъ соответственное количество сахара кускомъ или мелкаго и налейте въ него столько воды, чтобы сахаръ могъ удобно растаять въ ней, а затѣмъ поставьте тазикъ на большой огонь или на жаровню съ раскаленными углями и варите сиропъ, снимая, по временамъ, накипь сверху сиропа, а когда сиропъ выварится до надлежащей густоты, то есть когда на немъ образуются пузырьки, тогда всыпьте въ него все предназначенное, отвѣшанное или отмѣренное количество приготовленныхъ ягодъ и варите ихъ до готовности при чемъ необходимо имѣть ввиду, что недоваренное варенье скоро киснетъ, а переваренное засахаривается и теряетъ свой красивый колеръ.

Хорошо и въ пору сваренное варенье узнается по тому, что сиропъ начнетъ застывать на ложкѣ на подобіе жидкаго желе, но это желе должно быть очень жидко. Снявъ варенье съ огня, надо хорошенько остудить его и уже затѣмъ раскладывать въ банки.

Варенье изъ ананасовъ, груши и прочихъ плодовъ, если ихъ хотятъ сварить цѣльными, готовится слѣдующимъ образомъ: варятъ густой сиропъ и отваривъ въ немъ до мягкости предназначенные для варенья фрукты, выливаютъ въ каменную или стеклянную посуду, выставляютъ въ холодное мѣсто, а на слѣдующій день сливаютъ сиропъ снова въ тазикъ (*мѣдный не луженый*), даютъ сиропу вскипѣть и заливаютъ горячимъ фрукты, положенные въ бутылки—банки съ широкимъ горломъ, а затѣмъ когда варенье остынетъ, банки надо хорошенько закупорить и засмолить или же обвязать плотнымъ пергаментомъ. Въ такомъ видѣ варенье можетъ сохраняться очень долго, даже нѣсколько лѣтъ.

Если варенье начнетъ засахариваться, что служитъ яснымъ признакомъ того, что оно переварено, то надо влить въ банку ложку холодной воды и поставить эту банку съ вареньемъ въ кастрюлю, наполненную холодной водою на столько, насколько варенья въ банкѣ, поставить эту кастрюлю на плиту, согрѣть воду почти до кипѣнія, и тогда, не выни-

мая банки изъ кастрюли, отставьте кастрюлю, а когда вода въ ней остынетъ, вынуть изъ нея банку съ вареньемъ, которое отъ горячей воды разойдется и растаетъ. Очень естественно, что съ банки, которую грѣете вы въ кастрюлѣ, необходимо снять и пузырь и бумагу.

Если-же варенье начнетъ окисать, что бываетъ, какъ мы уже говорили выше, отъ того, что оно не доварено, то его необходимо какъ можно скорѣе переварить, посыпая въ тазикъ мелкимъ сахаромъ. Варить же его надобно до тѣхъ поръ, пока на немъ не будетъ больше накипи.

796. Сохраненіе варенья.

Сохранять банки съ вареньемъ самое лучшее въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ и въ закрытыхъ ящикахъ, наполненныхъ до половины пескомъ, при чемъ песокъ этотъ надо ежегодно перемѣнять. Лѣтомъ же самое лучшее держать варенье въ печи, такъ какъ въ нихъ нѣтъ сырости и относительно прохладно. Варенье лучше всего сохраняется въ маленькихъ баночкахъ, которыя слѣдуетъ тщательно закупоривать и обвязывать сверху пробки размоченнымъ пузыремъ или пергаментомъ. Подъ пузырь или пергаментъ надо класть непосредственно на варенье вырѣзанный изъ бумаги и смоченный ромомъ бумажный кружочекъ.

797. Варенье изъ лѣсной малины.

Для этого варенья самое лучшее брать не слишкомъ переспѣлую малину и собранную въ сухую погоду. На фунтъ ягодъ надо класть $1\frac{1}{2}$ ф. сахара, при чемъ $\frac{1}{3}$ ф. надо натолочь помельче и какъ только ягоды будутъ перебраны и отвѣшены, немедленно осыпать ихъ этимъ толченымъ сахаромъ и поставить малину на ледъ на всю ночь. На слѣдующій же день приготовьте сиропъ изъ отмѣренного сахара и стакана воды и, остудивъ его, залейте имъ ягоды и оставьте такъ на три часа, а затѣмъ варите, какъ и всякую другую ягоду, то есть по общимъ правиламъ, а затѣмъ слейте въ каменные чашки и остудите. Перекладывать варенье въ банки надо слѣдующимъ образомъ:—сперва выложить ложечкою ягоды, а затѣмъ налить на нихъ сиропъ.

Осыпать ягоды малины (съ вечера) мелкимъ сахаромъ не-

обходимо уже потому, что оно скрѣпляетъ ягоды и не допускаетъ ихъ развариваться въ сиропѣ.

798. Варенье изъ сушеной малины.

Возьмите фунтъ сухой малины, обварите ее кипяткомъ и накройте. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа слейте этотъ настой, отмѣрьте два стакана его и еще одинъ фунтъ сахара, вскипятите сиропъ, всыпьте въ него ягоды и варите по общимъ правиламъ. Это варенье употребляется въ кушанье и въ особенности для приготовленія постныхъ пироговъ.

799. Малина по кievскому способу.

(Безъ воды).

Возьмите 1 фунтъ малины и выложите ее въ муравленный тазикъ, пересыпьте ее при этомъ $1\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара и поставьте на всю ночь на ледникъ *). На слѣдующій день когда сахаръ нѣсколько распустится, а ягоды дадутъ изъ себя сокъ, поставьте этотъ тазикъ на жаровню съ раскаленными углями и варите въ теченіе 25 минутъ.

800. Варенье изъ клубники.

Отберите въ холодную воду нужное количество ягодъ клубники, а затѣмъ выберите ихъ на сито, отвѣсьте 2 ф. сахара и истолките его, а затѣмъ влейте въ него стаканъ воды и поставьте на огонь, а когда сиропъ прокипитъ и загустѣетъ какъ должно, то, не снимая тазикъ съ огня, опустите въ него сразу всю ягоду и когда снова закипитъ, встряхните тазикъ и, снявъ съ огня, снимите накипь, поставьте вторично на огонь и затѣмъ, когда ягода будетъ на видъ полна и прозрачна, снимите тазикъ съ огня и остудите.

801. Варенье изъ черной смородины.

Переберите и вымойте въ холодной водѣ фунтъ черной смородины и одновременно съ этимъ сварите сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и стакана воды. Когда онъ будетъ готовъ, всыпьте въ него ягоды и сварите варенье по общимъ правиламъ. Остудите и выкладывайте въ банки.

*) Это дѣлается для того, чтобы ягоды не разваривались при варкѣ.

802. Варенье изъ красной смородины.

Отберите красной смородины покрупнѣе, оборвите ее со стebelковъ, вымойте въ холодной водѣ, выберите перышкомъ зернушки и отвѣсьте ровно фунтъ, а между тѣмъ приготовьте въ тазикѣ сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и стакана воды, а когда онъ будетъ готовъ, то всыпьте въ тазикъ разомъ всю смородину и варите по общимъ правиламъ, а затѣмъ остудите и часа черезъ четыре или пять выложить въ банку.

803. Варенье изъ бѣлой смородины.

Это варенье готовится точно такъ-же какъ и предыдущее, но мы бы совѣтовали прибавлять въ сиропъ небольшую частицу ванили.

804. Варенье изъ вишенъ.

Очистите вишни и выньте изъ нихъ косточки, *) а когда они будутъ всѣ очищены, то выложите ихъ въ миску и посыпьте мелкимъ сахаромъ, полагая $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара на 1 ф. ягодъ. Послѣ этого встряхните немного чашку съ вишнями, спустя нѣсколько минутъ посыпьте ягоды еще мелкимъ сахаромъ и поступайте такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока не высыпите весь сахаръ. Одновременно съ этимъ приготовьте сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и стакана воды и когда сиропъ хорошенько уварится, опустите въ него сразу всѣ вишни съ сокомъ, ихъ варите до готовности, а затѣмъ остудите и часа черезъ четыре переложите въ банку, которую немедленно закройте пробкою и обвяжите сверху пузыремъ или пергаментомъ.

805. Варенье изъ барбариса.

Варится точно такъ-же какъ и красная смородина, но на фунтъ ягодъ надо брать не меньше какъ $1\frac{3}{4}$ ф. сахара.

*) Надо взять каждую вишенку въ лѣвую руку и обводить проволоочной спиалькой, держа ее въ правой рукѣ, вокругъ косточки, вынимайте изъ нихъ середину такимъ образомъ, чтобы вишня представлялась какъ бы цѣлой.

806. Варенье изъ крыжовника.

Отберите крупнаго зеленаго, но еще не дозрѣлаго крыжовника, выньте изъ него семечки, окатите холодною водою, дайте обсохнуть и налейте спиртомъ или столовою водкою настолько, чтобы ягоды были покрыты ей и оставьте крыжовникъ мокнуть въ ней въ теченіи нѣсколькихъ часовъ, а затѣмъ откиньте его на рѣшето, одновременно съ этимъ наполните кастрюлю свѣжими вишневыми листьями, налейте водою, прокипятите раза два или три и облейте нѣсколько разъ этимъ взваромъ выложенный на рѣшето крыжовникъ, затѣмъ окатите его холодною водою и дайте остынуть. Затѣмъ приготовьте (скипятите) сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахара и стакана воды и когда онъ будетъ готовъ, всыпьте въ него сразу весь крыжовникъ и прокипятите еще три раза, снимая каждый разъ тазикъ съ огня минуты на двѣ или на три, а, затѣмъ, продолжайте доваривать, но уже на легкомъ огнѣ.

807. Крыжовникъ очень зеленый.
Варенье.

Возьмите совершенно незрѣлаго, но зеленаго крыжовника и положите его въ муравленный горшокъ, перекладывая ряды его вишневыми листьями и небольшою частью щавеля или шпината, и налейте спиртомъ или хорошею столовою водкою, закройте горшокъ сковородкою и, обмазавъ ее хорошенько тѣстомъ, поставьте ее на нѣсколько часовъ въ жарко натопленную печь, а на слѣдующій день выньте крыжовникъ и высыпьте его въ холодную воду со льдомъ, по истеченіи часа перемѣните воду и вскипятите въ ней одинъ разъ ягоды, а затѣмъ слейте немедленно воду и пересыпьте ягоды немедленно въ холодную воду со льдомъ, вскипятите снова, высыпьте опять въ холодную воду со льдомъ, которую перемѣните еще нѣсколько разъ для того, чтобы отбить запахъ спирта или столовой водки. Послѣ этого откиньте ягоды на рѣшето и когда вода стечетъ, разложите ихъ на скатертъ, а когда обсохнутъ, то свѣсьте ихъ и возьмите на каждый фунтъ крыжовника по 2 ф. сахара и по стакану воды. Приготовьте сиропъ, ски-

пятите его, снимите пѣну и еще въ горячій всыпьте всѣ ягоды сразу. Когда они закипятъ, всыпьте весь остальной сахаръ и вскипятите еще раза три, но какъ можно лучше, а затѣмъ продолжайте доваривать на легкомъ огнѣ.

808. Варенье изъ крыжовника. (другой способъ).

Отберите очищеннаго отъ зеренъ крыжовника и положите его въ холодную воду, а затѣмъ положите въ кастрюлю вишневыхъ листьевъ, налейте водою и вскипятите, а когда вода приметъ зеленоватый оттѣнокъ, выньте листья, а въ кипятокъ всыпьте, но только на одну минуту, ягоды, откиньте ихъ на рѣшето, окатите холодною водою и затѣмъ положите въ холодную воду со льдомъ и оставьте тамъ на нѣсколько часовъ чтобы ягоды окрѣпли, а потомъ слейте воду. Одновременно съ этимъ приготовьте сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахара и одного стакана воды и когда онъ хорошенько прокипитъ, всыпьте въ него сразу ягоды и варите варенье по общимъ правиламъ.

809. Варенье изъ шиповника.

Переберите шиповникъ, надрѣжьте его съ обѣихъ сторонъ и очистите середину отъ зернушекъ и волоконъ, вскипятите, а затѣмъ отлейте воду на сито и налейте на шиповникъ снова воды, и затѣмъ выберите его по штучно на полотенце, а между тѣмъ приготовьте сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и стакана воды и когда онъ закипитъ, всыпьте въ него сразу фунтъ очищеннаго шиповника, варите его до мягкости, отставьте до слѣдующаго дня на холодъ, а затѣмъ слейте сиропъ, вскипятите его и, заливъ имъ шиповникъ, оставьте на холоду еще одинъ день, вскипятите въ третій разъ сиропъ до надлежащей густоты и, заливъ имъ шиповникъ, остудите и часа черезъ четыре, или пять переложите въ банку, закройте ее пробкою и обвяжите пузыремъ или пергаментомъ.

810. Варенье изъ земляники.

Возьмите фунтъ крупной, отобранной земляники, положите ее на блюдо, обрызните сверху спиртомъ и посыпавъ $\frac{1}{2}$ ф.

мелко истолченаго сахара поставьте въ погребъ до слѣдующаго утра. На утро приготовьте сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и стакана воды, и когда онъ прокипитъ, всыпьте въ него сразу всѣ приготовленные ягоды и варите варенье по общимъ правиламъ.

811 Варенье изъ земляники по другому способу.

Отберите $1\frac{1}{2}$ ф. хорошей, но не перезрѣвшей земляники и разсыпьте ее по бумагѣ на солнцѣ и дайте ей обсохнуть въ теченіи четырехъ, пяти часовъ, а затѣмъ прокипятите два стакана воды съ пятью стаканами сахарнаго песка, опустите въ этотъ сиропъ сразу всѣ предназначенныя для варенья ягоды и варите по общимъ правиламъ, а затѣмъ остудите и часовъ черезъ пять выложите въ банку.

812. Варенье изъ крыжовника съ ванилью.

Очистите и выберите сѣмечки изъ не совсемъ дозрѣлаго, но крупнаго крыжовника и положите его сразу въ кипятокъ и когда закипитъ, выберите въ холодную воду и осушите на полотенцѣ. Одновременно съ этимъ приготовьте сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара (полагая эту пропорцію на 1 фунтъ ягодъ), стакана воды и $\frac{1}{4}$ ф. нарѣзаннаго на кусочки стручка ванили, а когда сиропъ прокипитъ и достаточно загустѣетъ, то положите въ него сразу весь крыжовникъ и, уваривъ ягоды какъ надо, вынесите варенье на холодъ, гдѣ и оставьте его до слѣдующаго дня, а потомъ выложите въ банку.

813. Варенье изъ розъ.

Соберите лепестки отъ цвѣтковой розы, отвѣсьте ихъ $\frac{1}{2}$ ф. *) и вскипятите въ достаточномъ количествѣ кипятка, а затѣмъ откиньте на рѣшето и, давъ водѣ стечь, выложите на салфетку и какъ только лепестки обсохнутъ, сложите ихъ на блюдо и пересыпьте мелкимъ сахаромъ такимъ образомъ, чтобы лепестки засахарились вполне равномерно, а между тѣмъ приготовьте сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и $\frac{1}{2}$ стакана

*) Количество зависитъ отъ того, сколько желаютъ имѣть варенья.

воды, а когда онъ прокипитъ и достаточно загустѣтъ, то выжмите въ него сокъ изъ одного лимона и, добавьте ложечку ванильной эссенціи и опустите розовые лепестки. Дайте прокипѣть еще разъ, снимите съ огня и остудите, а часа черезъ четыре или пять накладывайте въ банки.

814. Варенье изъ яблокъ.

Очистите нужное количество яблокъ отъ кожи, разрѣжьте каждое пополамъ и вырѣжьте по осторожнѣе сердцевину вмѣстѣ съ зернами, а яблоки сложите въ холодную воду. Одновременно съ этимъ вскипятите въ отдѣльной кастрюлѣ воду вмѣстѣ съ небольшимъ кускомъ корицы, опустите въ нее яблоки, дайте имъ прокипѣть раза два, откиньте на рѣшето и остудите. Приготовьте сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и стакана воды (на 1 ф. яблокъ), а когда онъ прокипитъ какъ должно, выложите въ него яблоки и варите на небольшомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока они не сдѣлаются совершенно прозрачными; одновременно съ яблоками варите и цедру, снятую съ $1\frac{1}{2}$ лимон., остудите и часовъ черезъ пять выложите въ банки.

815. Варенье изъ сливъ.

Возьмите 1 ф. не совсѣмъ вызрѣвшихъ сливъ, наколите ихъ со всѣхъ сторонъ деревянною шпилькою, обварите ихъ кипяткомъ и дайте постоять до тѣхъ поръ, пока кипяткомъ не остынетъ, а затѣмъ откиньте ихъ на рѣшето; а между тѣмъ приготовьте сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахара и двухъ стакановъ воды, добавьте въ него $\frac{1}{2}$ ложечки ванильной эссенціи, остудите сиропъ и уже холоднымъ облейте сливы, а на слѣдующій день послѣ этого слейте сиропъ со сливъ, вскипятите его, остудите и залейте имъ сливы. Такъ надо дѣлать три раза, а на четвертый всыпать въ тазикъ съ сиропомъ приготовленный такимъ образомъ сливы, кипятить въ теченіи получаса, снимая накипь, и затѣмъ слить въ миску или плоскодонную чашку и остудить. Часовъ черезъ 5 или 6 выложить варенье въ банки.

816. Варенье изъ мелкихъ черныхъ сливъ.

Отберите нужное количество мелкихъ черныхъ сливъ и обварите ихъ кипяткомъ, а затѣмъ накройте кастрюлю и

дайте немного постоять, а когда сливы полопаются, то снимите съ нихъ поосторожнѣе кожицу и опустите сливы на двѣнадцать часовъ въ холодную (со льдомъ) воду и поставьте на ледникъ. По прошествіи этого времени слейте со сливъ воду, сполосните ихъ хорошенько въ чистой холодной водѣ, откиньте на рѣшето и дайте водѣ стечь совершенно, а между тѣмъ приготовьте сиропъ, полагая на каждые два стакана сливъ, по два стакана воды и по три стакана сахара, дайте этому сиропу прокипѣть какъ можно лучше, нѣсколько разъ, слегка остудите, выложите въ него сливы и, затѣмъ варите, какъ и всякое варенье.

817. Варенье изъ яблокъ (по другому способу).

Очистите, вырѣжьте сердцевинныя съ зернами и нашинкуйте тоненькими продолговатыми палочками нужное количество яблокъ, а одновременно съ этимъ приготовьте сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и стакана воды и когда онъ достаточно прокипитъ и загустѣтъ, то выложите въ него нашинкованные яблоки, $\frac{1}{2}$ ложечки ванильной эссенціи и двѣ чайныя ложечки лимоннаго сока и варите на небольшомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока яблоки не сдѣлаются совершенно прозрачными, но, однако, ихъ не надо разваривать. Когда будутъ готовы, остудите, а затѣмъ поступайте въ остальномъ, какъ описано выше.

818. Варенье изъ морошки.

Варится точно такъ-же, какъ и изъ малины, но морошку необходимо, посыпавъ сахаромъ, вынести на холодъ и дать ей постоять на льду не меньше двадцати, двадцати четырехъ часовъ. Ягоды надо брать уже зрѣлыя.

819. Варенье изъ куманики.

Варится по общимъ правиламъ и точно такъ же, какъ и изъ малины.

820. Варенье изъ персиковъ.

Возьмите нужное количество персиковъ, оботрите ихъ полотенцемъ и наколите на нихъ деревянной заостренной шпилькой по нѣсколько дырочекъ, а затѣмъ опустите въ теп-

лую воду и, слегка вскипятить, дайте имъ постоять нѣсколько минутъ, выньте на сито, а взваръ изъ-подъ нихъ вылейте въ миску или чашку и поставьте въ холодное мѣсто. На слѣдующій день послѣ этого вскипятите опять въ этой водѣ персики и выложите ихъ снова на сито. а пока они обсохнутъ, приготовьте сиропъ, полагая на каждый фунтъ персиковъ по два ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды. вскипятите хорошенько этотъ сиропъ, снимите накипь и, нѣсколько остудивъ, опустите въ него персики и варите ихъ на легкомъ огнѣ, а когда они будутъ готовы, остудите ихъ.

822. Варенье изъ лимоновъ.

Отварите до мягкости въ кастрюлѣ нѣсколько лимоновъ, нарезанныхъ на тоненькіе ломтики (безъ зеренъ), а когда они будутъ совершенно готовы, выберите ихъ чистою дуршлаковою ложкою въ глубокую чашку, накройте ее такою же чашкою и, поставивъ въ теплое мѣсто, дайте имъ постепенно остынуть. Приготовьте сиропъ, полагая на каждый фунтъ лимоновъ по $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и двухъ стакановъ воды, въ которой варились лимоны, и когда этотъ сиропъ хорошо прокипитъ, то остудите его и холоднымъ залейте лимоны и поставьте ихъ на холодъ. На слѣдующій день послѣ этого слейте сиропъ съ лимоновъ, прокипятите его снова, добавьте $\frac{1}{2}$ ф. сахара, дайте остынуть и залейте опять лимоны. На третій день слейте сиропъ снова, вскипятите, всыпьте еще полфунта сахара, остудите немного и еще теплымъ залейте лимоны и хорошенько остудите. Въ банки выкладывать черезъ 8—10 часовъ.

823. Абрикосовое варенье.

Варится точно такъ-же, какъ и персики, но въ него многіе любители добавляют немного ($\frac{1}{4}$ ложечки) ванильной эссенции. Абрикосы варятся безъ косточекъ цѣлыми или разрезанными на двѣ половинки.

824. Варенье изъ апельсиновъ.

Приготавливается точно такъ-же, какъ и изъ лимоновъ.

825. Варенье изъ грушъ.

Приготавливается точно такъ-же, какъ и изъ яблокъ, но въ сиропъ любители добавляют нѣсколько головокъ гвоздики. Груши не слѣдуетъ никогда разваривать.

826. Варенье изъ ананасовъ.

На каждый фунтъ ананасовъ надо брать по два фунта сахара. Для приготовления варенья надо нарезать ананасы тоненькими ломтиками и раздѣлить каждый на четыре части; сложить эти частицы, пересыпая ряды мелкимъ сахаромъ, въ обливной горшокъ, закрыть его крышкою, залѣпить ее тѣстомъ и поставить въ кастрюлю съ кипяткомъ и, по мѣрѣ выкипанія воды, добавлять свѣжей. Варить ананасы нужно часа два, повторяя это и на слѣдующій день, а на третій день вскипятите снова воду, но уже не вынимайте горшка изъ нея, пока она не остынетъ совершенно.

Приготовленные (сваренные) по этому способу ананасы сохраняютъ долгое время свой ароматъ и цвѣтъ.

827. Варенье изъ ананасовъ (въ цѣльномъ видѣ).

Очистите ананасы, т.-е. снимите съ нихъ самую тонкую кожицу, а затѣмъ отварите ихъ до мягкости въ водѣ, наливая ее какъ можно меньше.

Затѣмъ приготовьте сиропъ, прокипятите его хорошенько, остудите и залейте имъ ананасы и выставьте затѣмъ на холодъ, на слѣдующій день слейте сиропъ, скипятите его снова, добавьте $\frac{1}{4}$ ф. сахара, остудите и залейте снова ананасы; держите все время на льду. Поступайте такимъ образомъ въ теченіи цѣлой недѣли, добавляя каждый разъ въ сиропъ по $\frac{1}{4}$ ф. сахара, а затѣмъ, когда сиропъ будетъ уже достаточно густъ, то сложите въ него ананасы, дайте имъ прокипеть раза четыре въ сиропѣ и когда они сдѣлаются прозрачными, остудите ихъ.

828. Варенье изъ брусники.

Переберите и вымойте бруснику, а между тѣмъ приготовьте сиропъ, полагая на фунтъ брусники по одному фунту сахара, и когда этотъ сиропъ хорошо прокипитъ и доста-

точно загустѣть, то всыпьте въ него сразу всю приготовленную бруснику и варите ее до готовности по общимъ правиламъ.

Это варенье по большей части употребляется на салатъ къ жаркимъ и на ватрушки въ постное время.

829. Варенье изъ брусники съ яблоками.

На каждый фунтъ брусники обыкновенно берутъ по $\frac{1}{2}$ ф. очищенныхъ и нашинкованныхъ яблокъ. Приготовьте сиропъ, полагая на каждый фунтъ брусники по 1 ф. сахара и по стакану воды, а когда онъ хорошенъко прокипитъ, то всыпьте въ него приготовленную бруснику и яблоки и варите до готовности, а затѣмъ остудите.

830. Варенье изъ клюквы.

Приготовьте сиропъ, полагая на 1 ф. клюквы по 2 стакана сахара и одному стакану воды, а затѣмъ, когда сиропъ хорошо прокипитъ, то всыпьте въ него отобранную и вымытую клюкву и варите до готовности, а затѣмъ остудите.

831. Варенье изъ клюквы съ ванилью.

Оно готовится точно такъ-же, какъ и предыдущее, но въ сиропъ надо положить половину, нарѣзаннаго небольшими кусочками, стручка ванили.

832. Варенье изъ ягодъ (по желанію) для воздушныхъ пироговъ.

Оно готовится обыкновенно изъ черной смородины, малины, клубники, или земляники, но можетъ быть и изъ другихъ ягодъ.

Надо перебрать тѣ или другія ягоды и на каждый стаканъ ихъ взять по стакану сахара. Приготовьте сиропъ по общимъ правиламъ, вливъ на каждые три фунта сахара по $1\frac{1}{2}$ стакана воды для того, чтобы сахаръ пропитался водою и растаялъ, а тогда поставьте тазикъ на огонь, и когда сиропъ закипитъ, всыпьте въ него ягоды и вскипятите ихъ раза три, потряхивая тазикомъ и снимая ложкою пѣну. Снимать тазикъ надо тоже три раза на двѣ минуты. Давъ прокипѣть три раза и снявъ сверху всю пѣну, доваривайте уже

на маломъ огнѣ, а когда будетъ готово, то остудите. Это варенье должно быть гораздо гуще обыкновеннаго.

Приготовление мармеладовъ.

833. Мармеладъ изъ абрикосовъ.

Разрѣжьте пополамъ нужное количество абрикосовъ, вынуть изъ нихъ косточки и опустить самые фрукты въ горячую воду, а затѣмъ выбрать на блюдо и снять кожицу, а между тѣмъ варить въ тазикѣ сиропъ, полагая на каждый фунтъ очищенныхъ абрикосовъ, два фунта сахара и стаканъ воды, а когда сиропъ закипитъ, то опустите въ него абрикосы и дайте имъ вскипѣть въ сиропѣ, а потомъ переставьте на легкій огонь и варите до тѣхъ поръ, пока фрукты не разварятся совершенно и мармеладъ станетъ застывать на ложкѣ, какъ желе, тогда слейте его въ нагрѣтую стеклянную банку и, остудивъ въ ней, покройте мармеладъ бумажными кружками, а сверху завяжите пергаментомъ.

Припасы: 1 ф. абрикосовъ, сахара 2 ф.

834. Мармеладъ изъ яблокъ.

Очистите нужное количество яблокъ, вырѣжьте изъ нихъ сердцевину, разрѣжьте на части, положите въ кастрюлю, налейте немного воды и разварите до мягкости, а затѣмъ протрите сквозь сито. Одновременно съ этимъ поставьте варить въ тазикѣ сиропъ, полагая на фунтъ яблочнаго мармелада одинъ фунтъ сахара, выварите этотъ сиропъ до густоты и положивъ въ него мармеладъ, прокипятите и доведите его до такой густоты, какое вы хотите сдѣлать употребленіе изъ этого мармелада.

Любители добавляютъ также въ яблочный мармеладъ или ложку мараскина или ложку хорошаго рома.

О Т Д Ъ Л Ъ XII.

Соленіе, сушеніе, копченіе, маринованіе и заготовка мяса, живности, дичи, рыбы, овощей, кореньевъ, плодовъ, фруктовъ, ягодъ, грибовъ и проч.

835. Приготовление домашняго уксуса.

Купите или достаньте хорошій дубовый трех-ведерный боченокъ изъ-подъ вина, отмѣрейте въ луженый котелъ 38 бутылокъ воды и когда она закипитъ, положите въ кипятокъ $\frac{1}{2}$ ф. лимонной соли и 5 ф. меда и мѣшайте непрерывно до тѣхъ поръ, пока все это не разойдется какъ слѣдуетъ быть, затѣмъ снимите съ огня и остудите до температуры парного молока, а затѣмъ процѣдите сквозъ частое сито въ приготовленный боченокъ, добавьте 5 бут. обыкновенной водки или прокислаго бѣлаго винограднаго вина, закупорьте плотно боченокъ и въ теченіи 10—15 минутъ перекачивайте его съ мѣста на мѣсто, чтобы все налитое въ него хорошенько смѣшалось. Одновременно съ этимъ уварите въ кастрюлѣ фунта полтора чернаго хлѣба, наръзаннаго небольшими кусками, съ 5 бут. хорошаго уксуса, а затѣмъ снимите съ огня, остудите и перелейте все въ боченокъ, закупорьте его снова и снова взболтайте, послѣ этого поставьте боченокъ въ довольно теплое мѣсто, откупорьте его и мѣсто, гдѣ была втулка, закройте холстомъ, который прибивайте къ боченку гвоздиками. Боченокъ этотъ не слѣдуетъ трогать въ теченіи, по крайней мѣрѣ, двухъ мѣсяцевъ. Уксусъ, приготовленный по этому способу, довольно крепокъ и имѣетъ вполне пріятный вкусъ. Въ случаѣ нужды въ немъ надо натягивать его изъ боченка посредствомъ ливера и посредствомъ его же дополнять каждый разъ боченокъ, вмѣсто взятаго уксуса такою же мѣрою прокипяченной и остуженной воды. По истеченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ или вообще когда уксусъ сдѣлается довольно слабымъ, въ боченокъ надо снова добавлять всю приведенную нами пропорцію продуктовъ для приготовления его.

Припасы: 5 ф. меда, 5 бут. водки, $1\frac{1}{2}$ —2 ф. ржаного хлѣба, $\frac{1}{2}$ ф. лимонной кислоты, 5 бут. хорошаго уксуса, воды 38—40 бут. (два ведра).

836. Маринованная цвѣтная капуста.

Очистить по общимъ правиламъ цвѣтную капусту, разнять по-осторожнѣ на небольшія части и вскипятить до готовности въ соленой водѣ, но только такъ, чтобы она не переварилась, а затѣмъ откиньте на рѣшето и, когда вода стечетъ совершенно, переложите въ банку, залейте остывшимъ уксусомъ, который надо предварительно вскипятить съ различными спеціями (корицей, гвоздикой, перцемъ, лавровымъ листомъ, шалотками и т. д.), по истеченіи недѣли слейте уксусъ съ цвѣтной капусты, прокипятите его снова и еще горячимъ залейте снова капусту, остудите, заверните банку пергаментомъ и поставьте въ холодное мѣсто.

837. Пикули.

Возьмите огурчиковъ, цвѣтной капусты, лучку, зеленой фасоли, нашинкованной моркови, рѣпы, яблокъ, грибовъ, настурцій и т. д., очистите, нашинкуйте фасоль и морковь, а также яблоки и опустите все это въ кипящій уксусъ, и когда все это прокипитъ, слейте въ миску и оставьте въ ней до слѣдующаго дня, а затѣмъ поступайте въ остальномъ какъ указано при маринованіи цвѣтной капусты.

838. Маринованные грибы.

Грибы слѣдуетъ мариновать въ тотъ же день, когда они собраны. Предварительно ихъ очищаютъ, тщательно вымываютъ въ холодной водѣ и проваривъ раза три или четыре въ круто насоленной водѣ, выкладываютъ въ банки и заливаютъ въ ней отварнымъ уксусомъ для маринада, а затѣмъ накладываютъ сверху грибовъ въ банку небольшой деревянный кружочекъ, заливаютъ слегка прованскимъ масломъ и обвязываютъ банку сперва промасленною прованскимъ же масломъ бумагою, а затѣмъ поверхъ ее пузыремъ или пергаментомъ.

839. Соленые грибы.

Отберите бѣлыхъ грибовъ сколько нужно, очистите ихъ, отнимите головки, разрѣжьте корешки и опустите въ кипятокъ, и когда грибы прокипятъ, откиньте ихъ на рѣшето. остудите, уложите въ деревянную кадочку рядами и каждый рядъ пересыпайте мелкою солью, полагая на десять фунтовъ

отваренныхъ грибовъ $\frac{1}{4}$ ф. соли. Когда кадочка будетъ совершенно наполнена, покройте ее деревяннымъ кружечкомъ, наложите на него гнетъ изъ двухъ или трехъ булыжниковъ, не особенно тяжелыхъ и держите въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ, однако, грибы не могли бы промерзнуть.

840. Сохраненіе на зиму свѣжей капусты.

Отберите сколько нужно крѣпкихъ и бѣлыхъ кочней свѣжей капусты, отдѣлите отъ нее зеленые листья, и подвѣсьте ихъ на веревочкахъ къ балкѣ въ сухомъ мѣстѣ, но гдѣ бы было довольно прохладно.

841. Приготовленіе рассола для ягодъ и фруктовъ.

Налейте въ кастрюлю или котелъ восемь бутылокъ воды и столько же бутылокъ уксуса, добавьте пять фунтовъ сахара, фунтъ соли и около $\frac{1}{8}$ ф. пряностей (перцу, лаврового листа, мушкатнаго орѣха, гвоздики и корицы), прокипятите все это и остудите.

842. Маринованныя селедки.

Вымочите селедки въ холодной водѣ и, очистивъ ихъ, сложите въ банку, переложите нашинкованнымъ лукомъ и кореньями и залейте заранѣе приготовленнымъ (отварнымъ) и остуженнымъ уксусомъ. Селедки обыкновенно поспѣваютъ уже на третій или четвертый день.

843. Печонки изъ наливовъ.

Сохраняются точно также въ жестяныхъ банкахъ, для чего печонки изъ наливовъ сперва вымачиваются въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, пока они не побѣлѣютъ совершенно, на что обыкновенно надо около семи часовъ. Одновременно съ этимъ налейте въ кастрюлю двѣ, три ложки кипятку, добавьте столько же хорошаго сливочнаго масла и положивъ въ кастрюлю вымоченные печонки, накройте кастрюлю крышкою и прокипятите. Затѣмъ сложите печонки въ жестяную банку, залейте тѣмъ, что осталось въ кастрюлѣ, въ которой вы ихъ варили, накройте кружочкомъ, запаяйте банки и кипятите въ кастрюлѣ въ теченіи одного часа.

О Т Д Ъ Л Ъ XIII.

Приготовленіе кваса, пива, меда и проч. напитковъ.

844. Клюквенный квасъ.

Въ настоящее время подъ видомъ клюквеннаго кваса продается почти вездѣ такъ называемый клюквенный игристый напитокъ, зачастую и не выдавшій даже клюквы, но за то одобренный такими вредными веществами какъ сахаринъ. Для приготовленія же хорошаго клюквеннаго кваса нужно взять пять фунтовъ клюквы на каждое ведро воды и хорошенько уварить клюкву съ водою въ объемистой кастрюлѣ или же въ котелкѣ, а затѣмъ снять его съ огня, процѣдить клюкву и налить ее снова водою, но уже въ половинномъ количествѣ противъ того, которое вы наливали въ первый разъ и снова поставьте на огонь кипятить, часа черезъ полтора снимите съ огня, процѣдите и остудите на холодѣ, а въ отдѣльной кастрюлѣ прокипятите сахаръ, полагая по $1\frac{1}{2}$ ф. на каждое ведро сока. Сахаръ надо кипятить въ такомъ количествѣ клюквеннаго сока, чтобы получилось нѣчто въ родѣ самаго слабенькаго сиропа. Какъ только сиропъ этотъ прокипитъ, смѣшайте въ одно, въ кадкѣ, оба прокипяченные морса и вылейте въ нихъ, непрерывно помѣшивая, изготовленный сиропъ.

Для того, чтобы придать этому квасу игривость, надо закупоренные бутылки съ нимъ продержать нѣсколько часовъ въ тепловатомъ помѣщеніи и уже затѣмъ вынести на ледъ, гдѣ онѣ и должны сохраняться въ лежачемъ положеніи.

845. Лимонадъ.

Сотрите на кусокъ сахару, по общимъ правиламъ, цедру съ одного лимона и разведите ее бутылкой остуженной воды, а затѣмъ добавьте въ нее сокъ изъ двухъ лимоновъ и хорошенько процѣдите.

Припасы: Лимоновъ 2 шт., $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахара.

846. Кондитерскій медъ.

Возьмите съ полпуда хорошаго бѣлаго, не подмѣшаннаго меда и положите его въ луженый котелъ и влейте въ него

два ведра воды и поставьте на огонь и кипятите, непрерывно снимая шумовкою всю накипь сверху, а когда медь хорошо прокипитъ, отставьте его уже на легкій огонь и варите до тѣхъ поръ, пока онъ не очистится совершенно, для чего и подливайте по временамъ по ложкѣ холодной воды. Одновременно съ этимъ нашинкуйте десять лимоновъ тоненькими ломтиками, положите ихъ въ котелъ, проварите разъ, снимите съ огня и остудите слегка, а затѣмъ вмѣстѣ съ лимонами слейте въ боченокъ, а когда медь довольно остынетъ, т. е. будетъ только тепленькимъ, добавьте въ него два стакана хорошихъ пивныхъ дрожжей и оставьте въ тепломъ мѣстѣ на сутки. Когда же медь начнетъ закипать, что можно узнать по его крѣпости, которая невольно бросается въ носъ, то въ него надо добавить $\frac{1}{8}$ ф. хорошаго осетроваго клея, расщипаннаго предварительно на мелкіе кусочки, и $\frac{1}{2}$ ф. завязаннаго въ чистый новый холстъ изюма. Послѣ этого боченокъ надо закупорить втулкой, забить ее хорошенько и, осмоливъ, поставить на ледъ. Дней черезъ 10—12, медь можно уже разливать въ бутылки.

847. Медь ягодный.

Для приготовления его, въ медь, положенный въ котелъ, наливаютъ не воду, а приготовленный заранѣе ягодный сокъ, разбавленный на половину кипяченной водою. А въ остальномъ поступаютъ совершенно одинаково какъ и при приготовленіи обыкновеннаго меда.

848. Домашнее пиво.

Заварите теплой водою по десяти фунтовъ смолотаго ржаного солода и ржаной муки, а затѣмъ сложите это тѣсто на солому въ большой глиняный горшокъ (корчагу), закройте его и поставьте въ горячую печь, а на слѣдующій день послѣ этого, слейте изъ горшка сусло и снова налейте въ горшокъ кипятку и опять слейте, а между тѣмъ отварите въ маленькой кастрюлечкѣ съ $\frac{1}{4}$ фунта хмелю и выложите его въ сусло, а затѣмъ, когда вы сольете все сусло, добавьте на эту пропорцію стаканъ дрожжей и дайте забродить, а затѣмъ черезъ нѣсколько дней, разлейте его въ бутылки и хорошенько закупорьте ихъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	Стран.		Стран.
Предисловіе	III	41. Супъ раковый	17
Отдѣлъ I.		42. » весенній	18
Супы, борщи, селянки, бурани и щи.		43. » по-та-фе	19
1. Бульонъ чистый	1	44. » пюре изъ спаржи	—
2. » красный	2	45. » » гороха	—
3. » скорый	—	46. Лѣтними щи	—
4. » говяжій для больныхъ	3	47. Щи изъ кислой капусты	20
5. Супъ жульенъ	—	48. » зеленые	—
6. Бульонъ куриный бѣлый	—	49. Борщи	—
7. » телячій красный	4	50. Разсоленикъ изъ говяжьихъ почекъ	21
8. Приготовление рыбнаго бульона	—	51. Супъ изъ дылать	—
9. Грибной бульонъ	5	52. Борщъ литовскій	22
10. Консоме изъ дичи	—	Отдѣлъ II.	
11. Супъ королевскій	6	Соуса (скоромные, постные, рыбные, грибные для пирожныхъ. Маіонезы и сиропы).	
12. » Виндзоръ изъ теляч. ножекъ	—	53. Соки для соусовъ	22
13. » разсоленикъ	7	54. Бѣлый сокъ	—
14. » изъ телячьихъ ножекъ	—	55. Красный сокъ	23
15. » » свекольникъ	8	Эссенція свекольная	—
16. » съ макаронами	—	Приготовление ланспиковъ, брезы и корбульоновъ.	
17. » » рисомъ	9	56. Ланспикъ изъ телячьихъ ножекъ и головокъ	23
18. » изъ телятаны	—	57. Ланспикъ изъ куръ	24
19. » » курицы	—	58. » » свиной головизны	—
20. Бурани	—	59. » » рыбы	25
21. Разсоленикъ изъ потроховъ	10	60. Фритюръ	—
22. Щи Николаевскіе	—	61. Бѣлый сладкій съ виномъ соусъ	—
23. Лапша	11	62. » » лимонный »	—
24. Императорскій супъ	—	63. » » соусъ съ наперсами	—
25. Селянка польская	—	64. » » » хрѣномъ	26
26. » рыбная	12	65. Грибной соусъ	—
27. Щи грибные	—	66. Соусъ пикантъ	—
28. Супъ картофельный съ грибами	13	67. Красный соусъ съ кабулъ или др.	27
29. » изъ судака	—	68. » » лукомъ	—
30. Опроща	—	69. Соусъ сабайонъ	—
31. Ботвинья	14	70. » тартаръ	—
Приготовление различныхъ пюре.		71. » » съ наперсами	—
32. Пюре картофельное	15	72. » » анчоусной соей	—
33. » изъ земляныхъ грушъ	—	73. Горчичный холодный соусъ	—
34. » » бобовъ	—	74. Сахарный соусъ	—
35. » » перловой крупы	—	75. Красный соусъ изъ дичи	—
36. Супъ-пюре изъ риса	16	76. Соусъ съ лимономъ	29
37. Пюре изъ фасоли	—	77. » рояль	—
38. Кремъ изъ перловой крупы	—		
39. Супъ пюре изъ дичи	17		
40. » изъ грудинки	—		

	Стран.
78. Соусъ горячій постный	—
79. » сальми	—
80. » перечный	30
81. » Русский	—
82. » голландскій	31
83. » польскій	—
84. » бѣлый (густой), на сметанѣ	—
85. » по-нормандски	—
86. » Роберъ	32
87. » изъ дичи, красный	—
88. » къ жареной и разварной говядинѣ, котлетамъ и блинчатому пудингу	33
89. Соусъ кислосладкій	—
90. » горчичный	—
91. » изъ шавеля къ вареной говядинѣ или котлетамъ	34
92. Соусъ луковый	—
93. » грибной	—
94. » изъ томатовъ	35
95. » рябовый	—
96. » изъ зеленого сухого горошка	—
97. » картофельный	36
98. » изъ фасоли или бѣлыхъ грибовъ	36
99. Соусъ бѣлый изъ рыбы	37
100. » сборный къ холоднымъ рыбамъ	—
101. Соусъ провансаль	38
102. Хрѣтъ заварной	—
103. Майонезъ изъ лансиппа	—
104. Шоколадный соусъ къ пудингу	39
105. Сливочный соусъ съ ванилью	—
106. Соусъ изъ краснаго вина	40
107. » миндальный	—
108. Миндальное молоко къ киселю и пудингу	—
109. Соусъ лимонный	—
110. » съ ромомъ	41

Отдѣлъ III.

Майонезы, заливныя и разныя холодныя кушанья.

111. Майонезъ изъ пидѣйки	41
112. » » рыбныхъ филе съ разнымъ салатомъ	42
113. Майонезъ изъ цыплятъ	43
114. » » дичи	—
115. Холодная рыба	—
116. Лансиппъ мясной	44
117. » изъ рыбы	45
118. Заливное изъ рыбы	—
119. Салатъ изъ ершей	—
120. Холодное изъ свѣжей осетрины	46
121. Винигретъ изъ рыбы	47

	Стран.
122. Салатъ Оливье	—
123. Студень	48
124. Винигретъ мясной	—
125. Поросенокъ со сметаной и хрѣномъ	49
126. Винигретъ сборный	—
127. Отварная рыба	50

Отдѣлъ IV.

Рыбный.

128. Винигретъ постный изъ разностей	51
129. » » изъ картофеля и селедки	—
130. Судакъ заливной	—
131. » подъ бѣлымъ соусомъ	52
132. Рыба съ рублеными яйцами	—
133. Вареная щука подъ соусомъ	53
134. Щука фаршированная въ сметанѣ	—
135. Форель съ гарниромъ	54
136. Судакъ разварный съ картофелемъ	55
137. » жаренные въ клярѣ	56
138. Жареный карпъ	—
139. Судакъ по-французски	—
140. Осетрина по-иѣдански	57
141. » по-русски	—
142. Судакъ или сигъ тушеный съ хрѣномъ	58
143. Стерлядь паровая	—
144. Отварная рыба	—
145. Окунь или карася въ сметанѣ	59
146. Лещъ жареный	—
147. Селянка изъ рыбы	60
148. Заливная рыба	—
149. Холодный судакъ съ салатомъ	61
150. Корюшка жареная	—
151. Осетрина жареная	62
152. Лещъ подъ соусомъ	—
153. Лещъ съ гречневою кашею	—
154. Окунь съ яйцами и масломъ	63
155. Треска	—
156. Жаренные бѣлозерскіе снятки	64
157. Приготовление котлетъ изъ рыбы	—
158. Осетрина Маршаль	—

Вареная и жареная рыба.

Жареный лещъ	65
Жареный сигъ съ фаршир. картофелемъ	—
Приготовление котлетъ изъ рыбы	—
Жареный карпъ	66
Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами	—
Лещъ » » » виномъ и шампиньонами	67
Лещъ съ каперсами и масломъ	—
Лещъ фаршированный кислою капустою	—
Сигъ вареный съ холоднымъ соусомъ	68
Судакъ съ винигретомъ	—

	Стран.
Осетрина съ хрѣномъ	68
Раки вареные	69
Уха обыкновенная	—
Лососина подъ соусомъ	—
Жареные судаки съ салатомъ	—
Осетрина фаршированная	70
» » съ кислосладкимъ соусомъ	—
Судакъ разварной по-русски	—
Филе судака съ рисомъ по-кавказски	71
Жареная корюшка	—
» » въ клярѣ	—
Судакъ разварной съ картофелемъ	72
Раки въ собственномъ бульонѣ	—
Жаренные сижки	—
Судакъ на холодное съ салатомъ	73
Разварная форель	—
Бѣлорыбца подъ бѣлымъ соусомъ	74
Холодное изъ стерляди	—
Щука на холодное	75
Котлеты изъ селедокъ	—
Треска жареная	76
Рыбная селянка изъ кислой капусты	—
Рыба жареная или печеная	—

Салаты къ жареной рыбѣ.

Салатъ латукъ	77
Свекла маринованная	—
Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ	78
Стерлядь жареная съ кислосладкимъ соусомъ	—
Жаренные окуни	79
Фаршированные окуни	—
Печеный лещъ, щука, судакъ, камбала, линь, осетрина, бѣлужина	—
Тѣльное въ видѣ булки	80
Жаренные караси	—
Жареная навага	—
Лещъ печеный, начиненный гречневою кашей	81
Угорь печеный	—
Навага жареная въ клярѣ	—
Разварная щука, судакъ и пр. съ картофелемъ, масломъ и яйцами	82
Холодное изъ бѣлорыбцы	—
Заливное изъ жареной наваги	—
Вареная бѣлуга	83
Треска запеченная съ молокомъ и карт.	—
Жареная селедка	—
Котлеты изъ селедки	84
Горячій винигретъ изъ карт и селедки	—
Винигретъ рыбный	—
Соленіе всевозможныхъ рыбъ	85
Дѣлатъ изъ соленой рыбы свѣжесоленую	86
Копченіе сига и проч. рыбы	—
Уха изъ свѣжихъ ершей или пескарей	87
Тоже, съ недѣльями	—

	Стран.
Щи со снятками	88
Уха изъ свѣжихъ окуней, сига и пр.	—
» » сушеной рыбы	—
Селянка изъ рыбы со свѣжею капустою	—
» » щуки, осетрины и пр. съ кислой капустою	89
Борщъ изъ карасей или селедки	—
Уха изъ угря	90
Окраска рыбная постная	—
Ботвинья	—
Рыба заливная въ формѣ желе	91
Карпъ подъ краснымъ соусомъ съ шамп.	—
Сигъ, жареный съ фарширов. картоф.	92
Крустады изъ бѣлаго хлѣба съ рыбой	93
» » картофеля съ треской	—
Раки въ бульонѣ	94
Котлеты изъ рыбы	—
Запеченная рыба	—
Сунг-пюре изъ лабардана	95
Маринованная осетрина съ томатами	—
Судакъ	96
Стерлядь жареная—соусъ кислосладкій	—
Осетрина	—
159. Жареная навага	97
160. Осетрина натурально	—
161. Стерлядь натурально	—
162. Приготовление гарнира а ля-Шамборъ	98
163. Форель а ля-Шамборъ	—
164. Лососина по-славянски	99
165. Карпъ съ капустою по-русски	—

Отдѣлъ V.

Мясной.

166. Говядина булья	100
167. » разварная	—
168. » душенная	101
169. » паровая	—
170. Ростбифъ	102
171. Бифштексъ	—
172. Битки	103
173. » по-гамбургски	104
174. Филе въ соусъ	—
175. Говяжьи котлеты	—
176. Языкъ съ горошкомъ	105
177. Почки въ соусъ	—
178. Бѣфъ а ля-модъ	106
179. Стуфатъ по-итальянски	—
180. Говядина тушеная въ горшкѣ	107
181. » жареная охотничья	—
182. » по-строгоновски	—
183. Говядина по итальянски	108
184. Шнель-кюльсъ	—
185. Рубленныя зразы	109
186. Литовскія »	—
187. Зразы съ кашею	110

	Стран.
188. Рубленая говядина	—
189. Говяжий котлеты битки	—
190. Отбивные телячьи котлеты	111
191. Котлеты из телятины, лусь пикант	—
192. „ „ „ рубленые	—
193. Котлеты из телятины лусь пикант	112
194. Телячьи битки	—
195. Крокеты из телятины	113
196. Телячьи битки с соусом	—
197. Жареная телятина	114
198. „ „ шинкованная телятина	—
199. „ „ телятина с макаронами	—
200. „ „ „ вишнями	115
201. Нафаршированная жареная телячья грудина	—
202. Вареная грудина с корионами и соей	116
203. Жареные телячьи ножки в тѣстѣ	—
204. Телячья головка с соусом из чернослива	117
205. Жареная напиканная телячья печенка	—
206. Пилав из телятины	—
207. Бигосъ	118
208. Рубцы	—
209. Язык вареный	—
210. Почка	119
211. „ тушеная	—
212. Соломина	—
213. Жареная баранина	120
214. Рубленые бараньи котлеты	—
215. Турецкий пилав из баранины	—
216. Приготовление шашлыка	121
217. Рагу из баранины	—
218. Жареный фарширован. поросенок	—
219. Поросенок под бѣлым соусом	122
220. „ „ хрѣномъ	—
221. Буженина	123
222. Жареная маринованная свинина	—
223. Свиная грудина с фаршем из капусты и яблок	—
224. Жареная оленина	124
225. Жареный заяц	—
226. Котлеты из зайчяго мяса	—
227. Жареная видѣйка	—
228. Филе индѣйки с пюре из вишенъ	125
229. Котлеты из индѣйки	—
230. Жареный капунъ	126
231. Жареная курица	—
232. Фаршированная курица	—
233. Пилав из курицы	127
234. Жареные цыплята фаршированные	—
235. „ „ с бешемелю	—
236. Молодые утки со сливами	128
237. Утка жареная с соусом из вина	—
238. „ с фаршем из телятины	123

	Стран.
239. Утка со свѣжей капустой	129
240. Жареный тетеревъ	—
241. Жареная тетерка	130
242. Фаршированный глухарь	—
243. Фазанъ по-грузински	—
244. Жареные рыбчики	131
245. Жареные куропатки	132
246. Жареные бекасы	—
247. Рыбчики под соусомъ	—
248. Котлеты изъ рыбчиковъ	133
249. Куропатки фаршированные	—
250. „ а-ля-Режансъ	134
251. Вальдшнепы с гренками	—
252. Перепелки под соусомъ	—
253. Кулики под соусомъ изъ красного вина	135
254. Рагу изъ куликовъ	—
255. Фаршированные дрозды	136
256. Жаворонки фаршированные с соусомъ дипломатовъ	—
257. Жаворонки по-польски	—
258. Перепелки по-кулузовски	137
259. Котлеты изъ перепеловъ	—
260. Жаркое изъ различныхъ печенокъ с соусомъ изъ мадеры	—
261. Жареная курица с черносливомъ на вольвантъ	138
262. Котлеты изъ курицы	—
263. Филейчики изъ цыплятъ фаршированные	139
264. Филе изъ куръ с рисомъ по-итальянски	—
265. Филе изъ куръ по-тулузски	140
266. Долма	—
267. Еще долма	141
268. Долма цѣлымъ кочномъ	—
269. Курица с рисовымъ гарниромъ	142
270. Рулетъ изъ говядины	143
271. Пожарскія котлеты изъ цыплятъ	144
272. Цыплята по-польски	—
273. Котлеты изъ цыплятъ по-нѣмецки	145
274. „ „ а-ля-рэнъ	—
275. Кипи изъ цыплятъ по-индѣйски	146
276. Капilotидъ изъ цыплятъ по-итальянски	—
277. Филе молодого гуся с помидорами	—
278. Бланшетъ изъ гусиныхъ почекъ	147
279. Жареный гусь с яблоками	—
280. „ „ макаронами	148
281. Гусь с грибнымъ соусомъ	—
282. Рагу изъ гуся	149
283. Жареные утки	—
284. Жареные дикія утки с грибами	—
285. Утка, фаршированная грудами	150
286. Молодые утки а-ля-палестинъ	—
287. „ с рѣпой	151
288. Фаршированные тушеные утки	—

Стран.

Отдѣлъ VI.

Кушанья изъ овощей и зелени, грибы, салаты и гарниры.

289. Фаршированная рѣпа	151
290. Рѣпа, фаршированная кашей	152
Донышки рѣпы с горошкомъ	152
291. Зеленый горохъ	—
292. „ „ со сливами	153
293. „ „ с масломъ	—
294. Красная капуста	—
295. Земляная груша	—
296. Сладкій горохъ с гренками	154
297. Печеная брюква	—
298. Артишокъ	—
299. Фаршированная капуста	155
300. Цвѣтная капуста с сабайономъ	156
301. Соусъ изъ щиппата с яйцами	—
302. Картофель в сметанѣ	157
303. Фасоль	—
304. Бобы	—
305. Картофель в мундирѣ	158
306. Спаржа	—
307. Кукуруза	—
308. Фаршированные огурцы	—
309. Брюква на пару	159
310. Сафой	—
311. Брюссельская капуста	—
312. Тушеная капуста	160
313. Капуста фаршированная по-русски	—
314. Кислая капуста с грибами и сметаной	—
315. Горячій винигретъ	—
316. Тюръ изъ кислой капусты	161
317. Фаршированный картофель	—
318. Картофельная драчена	162
319. Картофельные крокеты	—
320. Картофельные котлеты	—
321. Фаршированные грузди	163
322. Бобы по-британски	—
323. Сельдерей по-французски	164
324. Латукъ подъ краснымъ соусомъ	—
325. Жареные грибы	—
326. Шампиньоны а-ля-пулетъ	165
327. Свѣжая капуста по-нѣмецки	—
328. Цвѣтная капуста по-польски	—
329. Фаршированные томаты	166
330. Огурцы подъ краснымъ соусомъ	—
331. Шиппата зимній	167
332. Молодая морковь а-ля-метр д'отель	—
333. Бобы зеленые по-англійски	—
334. Молодой горохъ по-англійски	168
335. Земляная груша по-англійски	—
336. Спаржа с бешемелемъ	169
337. Фонды изъ артишокъ с горошкомъ	—
338. Свѣжие грибы подъ соусомъ	170

Стран.

339. Картофель с фаршемъ изъ сыру	170
340. Тушеные грибы	—
341. Жареные грузди	171
342. Грибные котлеты	—
343. Жареная тыква	—
344. Свекла по-польски	—
345. Каштаны подъ соусомъ с краснымъ виномъ	172
346. Салатъ изъ свѣжей шинкованной капусты	172
347. Салатъ изъ кислой кочан. капусты	—
348. Кремъ-салатъ	173
349. Цвѣрный салатъ	—
350. Салатъ с горчицнымъ соусомъ	—
351. Свѣжие огурцы с уксусомъ	—
352. „ „ к сметанѣ	174
353. Салатъ изъ свеклы в уксусѣ	—
354. „ „ груздей	—
355. „ картофельный с грибами	—
356. „ изъ испанскаго лука	175
357. Французская заправка салатомъ	—
358. Салатъ изъ красной капусты	—
359. „ „ огурцовъ	—
360. Маринованная свекла	—
361. Салатъ латукъ по-польски	176
362. Америкы	—
363. Омлетъ	—
364. Яйца	177
365. Гренки	—
366. Филе изъ ершей	—
367. Гарниръ финансьеръ	—
368. „ Гутенбергъ	178
369. „ каролингъ	179
370. „ канингъ	—

Отдѣлъ VII.

Сладкія блюда и пирожки всякаго рода, желе, мороженное, маседуаны, компоты и проч.

371. Шарлотта изъ яблокъ с чернымъ хлѣбомъ	179
372. Яблоки с вареньемъ и миндальнымъ молокомъ	180
373. Суфле шоколадное	—
374. „ с ванилью	181
375. „ лимонное	—
376. „ изъ сметаны	—
377. Воздушный яблочный пирогъ	182
378. „ ягодный	—
379. „ пирогъ изъ сушеныхъ яблокъ	183
380. Пудингъ изъ вина	—
381. Яблоки в слоѣхъ	—
382. Разсыпчатое пирожное	184
383. Хворостъ	—
384. Оладьи съ яблоками	185

	Стран.
385. Пышки съ яблоками	185
386. Бисквитный рулетъ	186
387. Пирожное сливочное съ бисквитами	187
388. Бисквиты	—
389. Яблочные зефиры	188
390. Пирожное из сметаны	—
391. Маседуанъ изъ свѣжихъ фруктовъ	189
392. Компотъ изъ грушъ или яблокъ съ черносливомъ	—
393. „ „ апельсинъ	190
394. „ „ грушъ	—
395. „ „ дыни	191
396. „ „ черной смородины и вишенъ	—
397. „ „ сливъ	192
398. „ „ яблокъ	—
399. „ „ разныхъ ягодъ	—
400. „ „ крыжовника	193
401. „ „ винограда	—
402. „ „ земляники	—
403. „ „ сушеныхъ плодовъ	—
404. Муссъ лимонный	194
405. „ изъ кофе	—
406. „ шоколадный	195
407. Желе изъ клюквы	—
408. „ „ бѣлаго вина	—
409. „ „ съ виноградомъ или съ другими фруктами	196
410. „ „ изъ малины	197
411. „ „ черной смородины	—
412. „ „ апельсиново	198
413. „ „ ананасное	—
414. „ „ изъ дыни	—
415. „ „ абрикосовъ	199
416. „ „ простое съ яблоками и черносливомъ	—
417. „ „ изъ сливъ	200
418. „ „ барбариса и красной смородины	—
419. Красное желе изъ вина, другимъ маринамъ	—
420. Дешевое желе съ ромомъ и лимономъ	201
421. Желе изъ крыжовника	—
422. Бланманже	—
423. Сливочное бланманже	—
424. Бланманже миндальное	202
425. „ „ шоколадное	—
426. Яблочный кисель	—
427. Кисель изъ ягоднаго сока	203
428. Клюквенный кисель	—
429. Кисель молочный	204
430. „ „ шоколадный	—
431. „ „ изъ крыжовника	205
432. „ „ молока и крупчатой рисовой муки	—
433. „ „ со обитыми сливками въ родѣ торта	—

	Стран.
434. Овсяный кисель	206
435. Кремъ съ мараспиномъ	—
436. „ „ обыкновенный, т.-е. сырой	207
437. „ „ сливочный	—
438. „ „ яблочный	—
439. „ „ съ мараспиномъ	208
440. „ „ абрикосовый	—
441. „ „ брюле	209
442. Саго на винѣ	210
443. Безе	—
444. Яблочное безе	—
445. Шоколадное безе	211
446. Миндальное безе	—
447. Английское пирожное	—
448. Бисквиты съ ванилью	—
449. Берлинское пирожное	—
450. Миланское „	212
451. Сливочное „	—
452. Пирожное съ ромомъ	—
453. Пирожное съ вареньемъ	213
454. Омлетъ по-английски	—
455. „ „ съ желе по-французски	—
456. „ „ суфле съ вареньемъ	—
457. Гурьевская каша	214
458. „ „ замороженная	215
459. Мороженное сливочное	—
460. „ „ изъ земляники	216
461. „ „ „ грецкихъ орѣховъ	—
462. „ „ шоколадное	217
463. „ „ изъ апельсиновъ	—
464. „ „ малины	218
465. „ „ яблочное	—
466. „ „ изъ дыни	—
467. „ „ чайное	—
468. „ „ барбарисное	219
469. „ „ клюквенное	—
470. „ „ изъ сливъ	—
471. Пломбьеръ изъ фишашель	220
472. „ „ малиновый	—

Отдѣлъ VIII.

Приготовление разнороднаго тѣста и кушанья изъ него, пудинги, куличи и пр. Всевозможные пироги, пирожки и кулебяки. Паштеты.

473. Приготовление тѣста	221
474. Кислое русское тѣсто	—
475. „ „ французское тѣсто	222
476. Крутое прѣсное тѣсто	223
477. Сдобное тѣсто	—
478. Тѣсто для загибанія	—
479. Опара для корки горячаго пирога	—
480. Тѣсто паштетное	224
481. „ „ английское сдобное	—
482. „ „ полусдобное	—

	Стран.
483. Тѣсто слоеное	224
484. „ „ постное	225
485. „ „ заварное поташу	—
486. „ „ кондитерское	226
487. „ „ для выкладыванія въ форму	—
488. „ „ брезе	—
489. „ „ английское для пироговъ	—
490. „ „ а-л'англезъ	—
491. „ „ для украшенія тѣмбалаей	227
492. „ „ лапши	—
493. „ „ твердое	—
494. „ „ пломбъ	—
495. „ „ для приготовления куличей по-польски	228
496. Бабы	—
497. Пирогъ шедронъ	—
498. Сладкій пирогъ Компень	229
499. Тѣсто солилемъ и кушъ	—
500. „ „ для пирога саварень	—
501. „ „ вѣскаго пирога	230
502. „ „ „ мюнхенскаго пирога	—
503. „ „ „ обварнаго пирожнаго и пышекъ	—
504. Постныя заварныя пышки	231
505. Слойка на манеръ королевскихъ пироговъ	232
506. Приготовление тѣста для слойки на прованскомъ маслѣ	—

Приготовление кушаній изъ тѣста.

507. Пельмени	233
508. Латовскіе колдуны	—
509. Вареники	234
510. Ушки	—
511. Приготовление лапши	—
512. Нѣжи (клецки)	235
513. Пирожки въ борщу	—
514. Блинчатые пирожки	—
515. Риссоли къ супу	236
516. Рисовые крокеты	—
517. Крокеты изъ яицъ	237
518. Пирожки изъ кислаго тѣста	—
519. Растеганъ	238
520. Приготовление пироговъ изъ кислаго тѣста	—
521. Растеганъ московскіе	239
522. Оладьи	240
523. Ватрушки	—
524. Московская кулебяка	—
525. Приготовление гречневыхъ блиновъ	242
526. Прѣсные блинчики	—
527. Буше и водованчики	—
528. Сырные кессы	243
529. Пудингъ изъ рисовой муки	—
530. Тоже, съ лимономъ	244
531. Пудингъ изъ творога	—

	Стран.
532. Тоже	245
533. Пудингъ сладкій съ вареньемъ	—
534. „ „ на манеръ бисквитнаго	—
535. „ „ сметанный заварной	246
536. „ „ бисквитный	—
537. Сметанный	—
538. Пудингъ бисквитный изъ апельсина или лимона	—
539. „ „ изъ ржаного хлѣба	247
540. „ „ „ бѣлаго „	—
541. „ „ „ шпината	248
542. Каравай изъ бѣлаго хлѣба	—
543. Пудингъ изъ булки	—
544. „ „ „ ржаныхъ сухарей со сметаной	249
545. „ „ „ булки съ яблоками	—
546. „ „ заварной	—
547. „ „ сливочный изъ булки	250
548. „ „ шоколадный	—
549. „ „ изъ грецкихъ орѣховъ	—
550. „ „ „ блиновъ	251
551. „ „ „ свѣжихъ сливъ	—
552. „ „ „ мака	—
553. „ „ „ вишенъ	252
554. „ „ „ крупъ	—
555. „ „ „ смоленскихъ крупъ съ сабайономъ	—
556. „ „ краковскій	253
557. „ „ изъ риса	—
558. Рисъ холодный со сливками или сметаной	254
559. Рисъ съ яблоками	—
560. Пудингъ изъ саго	—
561. „ „ „ съ яблоками	—
562. Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзанныхъ яблокъ	255
563. Пирогъ изъ яблокъ съ мерингою или бисквита. тѣстомъ	—
564. Пирогъ изъ яблокъ въ протертомъ яблочномъ пюре	256
565. Пирогъ изъ яблокъ со сметаной	—
Приготовление пироговъ	—
„ „ „ риса	—
„ „ „ вязиги	—
566. Пирогъ съ вязигою, рисомъ, яйцами и рыбою	—
567. „ „ „ со свѣжею капустою	258
568. „ „ „ съ кислою капустою	—
569. „ „ „ съ кислою капустою и грибами	—
570. „ „ „ съ мясомъ и яйцами	259
571. „ „ „ съ ливеромъ	—
572. Картофельный пирогъ	—
573. Пирогъ изъ сдобнаго тѣста съ мяснымъ фаршемъ	—
574. Кулебяка съ рыбою	260
575. Пирогъ съ морковью	261

	Стран.		Стран.
576. Пирогъ рисовый съ курицею	261	Приготовленіе блиновъ.	
577. Грѣбной пирогъ	—	620. Блины гречневые	285
578. Такой-же пирогъ съ вязигою	262	621. Еще гречневые блины по другому способу	286
579. Пирогъ съ гречневою кашею	—	622. Блины гречневые заварные	—
580. Пирожки изъ сдобнаго тѣста	263	623. Гречневые блины пополамъ съ пшеничною мукою	287
581. „ „ кислаго тѣста	—	624. Блины гречневые сдобные	—
582. Приготовленіе слоенаго тѣста для пирожковъ	264	625. Отличные блины (любительскіе)	288
583. Слоеные пирожки съ говядинымъ фаршемъ	265	626. Блины сдобные славянскіе	—
584. Слоеные пирожки съ капустою	266	627. Блины пшеничные	—
585. Пончики съ мяснымъ фаршемъ	—	628. Блины съ яйцами, лукомъ или сметаной	289
586. Пирожки съ рисомъ и яйцами	267	629. Блины изъ манихихъ крупъ	—
587. Пряженны изъ кислаго тѣста	—	630. „ картофельные	—
588. Пирожки изъ блиновъ съ начинкою	—	631. Гурьевскіе блины	290
589. „ со свѣжею капустою	268	632. Блины на содѣ (скоропѣлые)	—
590. „ въ корѣ съ мяснымъ фаршемъ	—		
591. „ съ рыбнымъ фаршемъ съ семгою	269	Отдѣлъ IX.	
592. „ сметанные	—	Постный столъ.	
593. „ изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ	270	Супы. Пирогы. Соусы. Жареное. Холодное. Пирожное. Овощи.	
594. „ изъ булочекъ съ раковымъ фаршемъ	—	633. Приготовленіе ухи	291
595. „ изъ булочки съ фаршемъ изъ курицы	271	634. Уха изъ мелкой рыбы	292
596. „ изъ вермишели	—	635. Уха изъ стерляди	—
597. „ изъ яицъ въ раковинахъ	272	636. Уха изъ стерляди съ печенками изъ налима	293
598. Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ	—	637. Супъ изъ налима съ кореньями	294
599. Пирожки а-ля-Карамзинъ	273	638. Постный борщъ съ грибами	—
600. „ три буше съ пюре изъ дичи	—	639. Постная ща	295
601. „ вольвованы съ маседуаномъ	—	640. Супъ грибовъ съ лапшею	—
602. „ тимбалы изъ макаронъ	274	641. „ изъ овсяныхъ крупъ	296
603. Тимбалы а-ля-Ротшильдъ	—	642. „ пюре изъ чечевицы	—
604. „ изъ лапши	—	643. „ изъ перлов. крупъ съ грибами	—
605. „ „ риса	275	644. „ пюре изъ гороха	297
		645. „ „ бобовъ	—
		646. Щи постныя съ маслинами	298
		647. Супъ пюре изъ картофеля съ кореньями	—
		648. Окрошка постная	—
		649. Супъ Потеминаскій	299
		650. „ изъ рыбы съ лапшею	—
		651. Разсолить постный съ осетриною	300
		652. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ	—
		653. Борщъ съ жареною селедкою	—
		654. „ изъ жареной свеклы	301
		655. Супъ овсяный	—
		656. „ „ съ черносливомъ и изюмомъ	—
		657. Супъ пюре изъ помидоровъ	302
		658. „ изъ миндальнаго молока съ лапшею	—
		659. Супъ изъ пива	—
		660. Постный бульонъ изъ корней съ вермишелью	303
		661. Свежолытый холодный съ осетриною	—

	Постные пироги и пирожки	303	713. Жареные шампиньоны	321
662.	Постное слоеное тѣсто	304	714. Бобы бѣлые съ соусомъ	—
663.	Сдобное тѣсто для пирожковъ	—	715. Цѣтная капуста	322
664.	Постное тѣсто на дрожжахъ	—	716. Грибная селянка	—
665.	Простое тѣсто на скорую руку	305	717. Жареная тыква	—
666.	Тѣсто разварное на дрожжахъ	—	718. Грибы по-итальянски	323
667.	Пирогъ съ вязигю, рисомъ и рыбою	306	719. Грибы сушеные жареные въ постномъ маслѣ	—
668.	» » со свѣжѣе капустою	—	720. Приготовление постнаго каяра	—
669.	» » » капустою и рыбою	—	721. Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ и соусомъ	—
670.	Пирогъ съ кислую капустою и рыбою	—	722. Картофель фаршированный грибами	324
671.	» » кислую капустою и грибами	307	723. Картофельные крокеты	—
672.	» » вязигю, рыбою и тѣльными	—	724. Зеленый сушеный горошекъ	325
673.	Пирогъ съ грибами	308	725. Чечовица съ грецкими	—
674.	» » грибами и вязигю	—	726. Жареные грузди	—
675.	» » грибами и рисомъ	309	727. Грибной винигретъ	326
676.	» » кашею	—	Постные пудинги, ватрушки и сладкія кушанья	—
677.	Растеган постные	—	728. Шарлотка изъ яблокъ	—
678.	Пирожки съ кислую капустою	310	729. Яблочная шарлотка изъ чернаго хлѣба	327
679.	Приготовление фарша изъ кислой капусты для постныхъ пирожковъ	—	730. Компотъ изъ апельсиновъ	—
680.	Ватрушка съ лукомъ	—	731. Пирогъ изъ цѣлыхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою	328
681.	Кулебяка съ грибами	311	732. Желе изъ апельсиновъ	—
682.	» » капустой	—	733. Яблочный пирогъ а-ля-ренъ	329
683.	Пирожки растеган со свѣжими седелками	312	734. Компотъ изъ грушъ	—
684.	Пирожки съ рисовымъ фаршемъ	—	735. Рись съ сиромомъ	330
685.	» » морсвою	—	736. Кремъ-самбукъ изъ яблоковъ съ вареньемъ	—
686.	Постные соусы	313	737. Хворостъ	331
687.	Приготовление постнаго бѣлаго соуса	—	738. Миндальное бламанже	—
688.	Бѣлый рыбный соусъ	314	739. Лимонное желе	332
689.	Соусъ съ шампиньонами	—	740. Желе апельсиновое съ фруктами	—
690.	Соусъ красный къ рыбу	—	741. Компотъ изъ дыни	333
691.	Бѣлый соусъ для цѣтной капусты	315	742. Кисель изъ ягоднаго сока	—
692.	Соусъ постный провансальскій	—	743. Пудингъ изъ риса съ черносливомъ	—
693.	» изъ соленыхъ огурцовъ	—	744. Ватрушки съ вареньемъ	334
694.	» » седелки	—	745. Каювенный кисель	—
695.	» горчичный	316	746. Нуга изъ миндаля	335
696.	» кисло-сладкій	—	747. Желе изъ черной смородины	336
697.	» для спаржи	—	748. » » барбариса и красной смородины	—
698.	Кисло-сладкій луковый соусъ	—	749. Пирожное изъ чернослива	337
699.	Лимонный соусъ	317	750. Яблоки фаршированные миндалемъ	—
700.	Соусъ изъ хрена	—	751. Наливашники	—
701.	Грибной соусъ	—	752. Мусъ изъ ягоднаго сока	338
702.	Соусъ изъ сушеныхъ грибовъ	—	753. Пышка съ яблочнымъ мармеладомъ	—
703.	» бордалезъ	—	754. Желе виноградно	339
704.	» съ каперсами	318	755. Мороженное изъ апельсиновъ	—
705.	Горчичный соусъ для седелки	—	756. » » дыни	340
706.	Соусъ постный горячій	—	757. » » малины	—
707.	» ремуладъ по-провансальски	319	758. Желе изъ грушъ	—
708.	Соусъ ремуладъ изъ зелени по-русски	319	759. Вареники съ вишнями	—
709.	Хрѣнъ для холоднаго	—		
	Овощи и зелень	320		
710.	Спаржа подъ сахарнымъ соусомъ	—		
711.	Капуста фаршированная	—		
712.	Селянка изъ кислой капусты	—		

	Стран.
760. Булочки съ вареньемъ и ромомъ	341
761. Вареники съ черникою	—
762. Манная кашка на миндальномъ мо- лодѣ	342
763. Яблочное безе	—
764. Пюре изъ каштановъ съ миндаль- нымъ молокомъ	—
765. Купеческіе пирожки съ вареньемъ	343
766. Фруктовый муссъ	—
767. Желе московскія	—
768. Компотъ маседуанъ изъ фруктовъ	344

Отдѣлъ пасхальный X.

Всевозможныя бабы, куличи, пасхи и крашеніе яицъ.	
769. Баба съ ромомъ и лимонной цедрой	345
770. „ на желткахъ	346
771. „ украинская	—
772. „ заварная	347
773. Заварная баба на сливахъ	—
774. Польская заварная баба	348
775. Прозрачная баба	—
776. К ужевная баба	349
777. Заварная шафранная баба	—
778. Баба тяжелая	350
779. „ по-варшавски	—
780. „ мѣровая	351
781. Сметанная баба	—
782. Тюлевая баба	—
783. Баба на дрожжахъ	352
784. „ миндальная	—
785. Куличъ (обыкновенный)	353
786. „ съ шафраномъ	—
787. „ (по другому способу)	—
788. Пасха обыкновенная	354
789. „ (другимъ способомъ)	—
790. „ сливочная	—
791. „ сладкая	355
792. „ вареная	—
793. „ сладкая (по другому способу)	—
794. Крашенныя яйца	356

Отдѣлъ XI.

Варенье, желе, ягодные и фруктовые соки и консервы.

795. Варенье (приготовленіе)	356
796. Сохраненіе варенья	358
797. Варенье изъ лѣсной малины	—
798. „ „ сушеной „	359
799. Малина по киевскому способу	—
800. Варенье изъ клубники	—
801. „ „ черной смородины	—
802. „ „ красной смородины	360
803. „ „ бѣлой смородины	—
804. „ „ вишенъ	—
805. „ „ барбариса	—
806. „ „ крыжовника	361

	Стран.
807. Варенье крыжовникъ (очень зе- леный)	361
808. „ изъ крыжовника (другой способъ)	362
809. „ изъ шиповника	—
810. „ „ земляники	—
811. „ „ (другой спо- собъ)	363
812. „ изъ крыжовн. съ ванилью	—
813. „ „ розъ	—
814. „ „ яблокъ	364
815. „ „ сливъ	—
816. „ „ черныхъ сливъ	—
817. „ „ яблокъ	365
818. „ „ спаржи	—
819. „ „ куманики	—
820. „ „ персиковъ	—
822. „ „ лимоновъ	366
823. „ абрикосовое	—
824. „ изъ апельсиновъ	—
825. „ „ грушъ	367
826. „ „ ананасовъ	—
827. „ „ (въ цѣльномъ видѣ)	—
828. „ изъ брусники	—
829. „ „ „ съ яблоками	368
830. „ „ „ клюквы	—
831. „ „ „ съ ванилью	—
832. „ „ „ (по желанію) для воздушныхъ пироговъ	—
833. Мармеладъ изъ абрикосовъ	369
834. „ „ „ яблокъ	—

Отдѣлъ XII.

Соленіе, сушеніе, копченіе, маринованіе и заготовка мяса, живности, дичи, рыбы, овощей, кореньевъ, плодовъ, фруктовъ, ягодъ, грибовъ и проч.

835. Приготовленіе домашнего уксуса	370
836. Маринованная цѣтная капуста	371
837. Пягули	—
838. Маринованные грибы	—
839. Соленые грибы	—
840. Сохраненіе на зиму свѣжей капусты	372
841. Приготовленіе рассола для ягодъ и фруктовъ	—
842. Маринованныя селедки	—
843. Печонка изъ наливовъ	—

Отдѣлъ XIII.

Приготовленіе кисеа, пива, меда и проч. напитковъ.

844. Ключенный квасъ	373
845. Лимонадъ	—
846. Кондитерскій медъ	—
847. Медъ ягодный	374
848. Домашнее пиво	—